BEEM

Elements of Lifestyle

Bedienungsanleitung

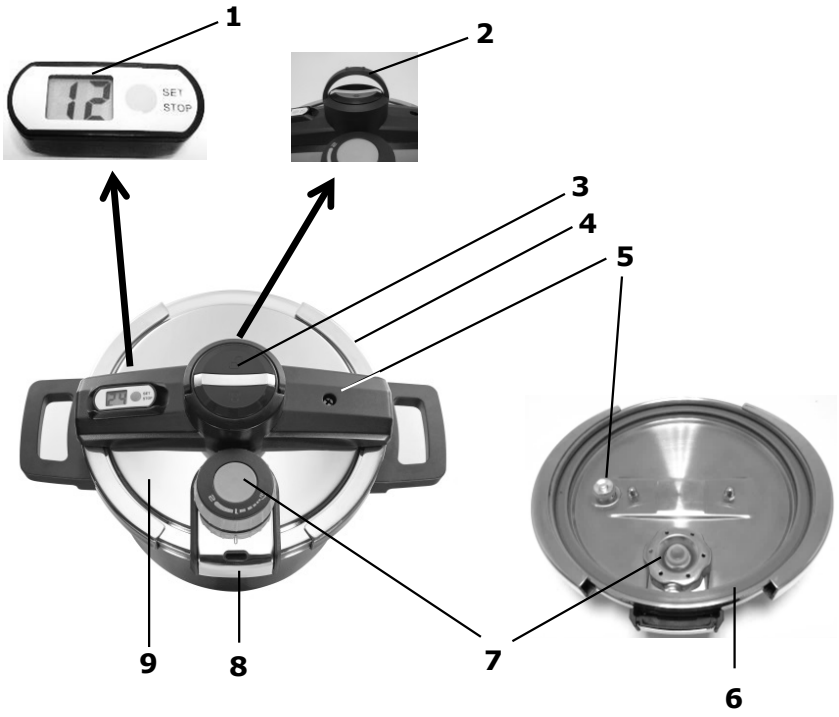
User Manual
Mode d'emploi
Manual de instrucciones
Gebruiksaanwijzing
Руководство по эксплуатации

i-Touch

Schnellkochtopf 3.5L, 4.5L, 5.5L
Pressure cooker 3.5L, 4.5L, 5.5L
Autocuiseur 3.5L, 4.5L, 5.5L
Olla a presión rápida 3.5L, 4.5L, 5.5L
Hogedrukpan 3.5L, 4.5L, 5.5L
Скороварка 3.5 л, 4.5 л, 5.5 л

Technische Daten - Technical data - Caractéristiques techniques - Datos técnicos - Technische gegevens - Технические параметры

Modell - Model - Modèle - Modelo - Model - Модель	Schnellkochtopf Pressure cooker Autocuiseur Olla a presión rápida Hogedrukpan Скороварка **i-Touch**			
Typnummer - Type number - Numéro de type - N.º de tipo - Typenummer - Номер типа	PC12.001			
Nenninhalt - Nominal contents - Volume nominal - Contenido nominal - Nominale inhoud - Номинальный объем	3,5 Liter	4,5 Liter	5,5 Liter	Set 3,5 Liter + 5,5 Liter
Max. Nutzinhalt - Max. net capacity - Volume utile max. - Capacidad neta máxima - Max. gebruiksinhoud - Макс. полезный объем	2,3 Liter	3,0 Liter	3,6 Liter	2,3 + 3,6 Liter
Max. Betriebsüberdruck - Max. operating pressure - Surpression de service max. - Presión máxima de trabajo - Max. bedrijfsoverdruk - Макс. избыточное рабочее давление				
Druckstufe 1 - Pressure level 1 - Degré de cuisson 1 - Nivel de presión 1 - Gaarstand 1 - уровень готовки 1	60 kPa			
Druckstufe 2 - Pressure level 2 -Degré de cuisson 2 - Nivel de presión 2 - Gaarstand 2 - уровень готовки 2	100 kPa			
Durchmesser Topfboden - Pot base diameter - Diamètre du fond - Diámetro del fondo de la olla - Diameter panbodem - Диаметр дна кастрюли	16 cm			
Gewicht ca. - Approximate weight - Poids env. - Peso aprox. - Gewicht ca. - Вес ок.	3,0 kg	3,2 kg	3,3 kg	5,0 kg


1
2
3
4
5
9
8
7
6

10
15
14
13
11
12

(DE) Urheberrecht

Dieses Dokument ist urheberrechtlich geschützt. Jede Vervielfältigung bzw. jeder Nachdruck, auch auszugsweise, sowie die Wiedergabe der Abbildungen, auch im veränderten Zustand, ist nur mit schriftlicher Zustimmung der Firma BEEM gestattet.

(EN) Copyright

This document is copyrighted. Any duplication or reprinting, in whole or in part, and the reproduction of the illustrations, even in modified form, is only permitted with the written approval of the manufacturer.

(FR) Droits d'auteur

Ce document est soumis à la protection des droits d'auteur. Toute reproduction ou impression ultérieure, même partielle, ainsi que la retranscription d'illustrations, même modifiée, est seulement possible sur autorisation écrite du fabricant.

(ES) Derechos de autor

Este documento está protegido por las leyes de derechos de autor. Queda prohibida la reproducción y reimpresión total o parcial del manual, así como la copia de sus ilustraciones, con o sin modificaciones, sin la autorización por escrito del fabricante.

(NL) Auteursrecht

Dit document is auteursrechtelijk beschermd. Iedere vermenigvuldiging resp. iedere herdruk, ook gedeeltelijk, alsmede de weergave van de afbeeldingen, ook in gewijzigde vorm, is uitsluitend met schriftelijke toestemming van de fabrikant toegestaan.

(RU) Авторское право

Настоящий документ защищен авторским правом. Тиражирование или перепечатка, в том числе частичная, а также воспроизведение рисунков, в том числе в измененном виде, до-пускаются только с письменного согласия из-готовителя.

(DE) Hinweise zum Umweltschutz

Die verwendeten Verpackungsmaterialien sind recyclebar. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.
Entsorgen Sie das Produkt umweltgerecht gemäß den aktuellen Bestimmungen.

(EN) Notes on environmental protection

The packaging materials used can be recycled. When no longer required, dispose of the packaging materials according to local environmental regulations.
Dispose of the product according to current environmental regulations.

(FR) Indications relatives à la protection de l'environnement

Les matériaux d'emballage utilisés sont recyclables. Éliminer les matériaux d'emballage non nécessaires conformément aux directives locales en vigueur.
Eliminez le produit dans le respect de l'environnement et conformément à la réglementation en vigueur.

(ES) Indicaciones acerca de la protección medioambiental

Los materiales de embalaje utilizados son reciclables. Elimine los materiales de embalaje que no necesite de acuerdo con la normativa en vigor.
Elimine el producto respetando el medio ambiente de acuerdo con las normativas vigentes.

(NL) Instructies inzake milieubescherming

Het gebruikte verpakkingsmateriaal is herbruikbaar. Voer niet meer benodigd verpakkingsmateriaal volgens de plaatselijk geldende voorschriften af.
Doe het product milieuvriendelijk en conform de actuele bepalingen weg.

(RU) Указания по защите окружающей среды

Используемые упаковочные материалы подлежат утилизации. Утилизируйте ненужные упаковочные материалы в соответствии с действующими местными предписаниями.
Утилизируйте прибор безопасным для окружающей среды способом в соответствии с действующими положениями.

Inhalt

Sicherheitshinweise 1
Produktbeschreibung 4
Vor dem Erstgebrauch 4
Handhabung des Schnellkochtopfes . . 4
Kochen mit dem Schnellkochtopf 5
Reinigung und Pflege 7
Lagerung 8
Allgemeine Hinweise 8
Störungsbehebung 9
Rezepte 9

Sehr geehrter Kunde,

lesen Sie vor Verwendung des Schnellkochtopfes die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise zu den speziellen Eigenschaften, zum sicheren und bestimmungsgemäßen Gebrauch sowie zur Reinigung und Pflege.
Schlagen Sie die Ausklappseiten am Anfang und Ende der Bedienungsanleitung heraus, um die Abbildungen während des Lesens sehen zu können.
Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung für den späteren Gebrauch auf und geben Sie diese mit dem Produkt an Nachbesitzer weiter.

Sicherheitshinweise

Allgemeine Sicherheitshinweise

- ► Lesen Sie diese Bedienungsanleitung und alle hierin enthaltenen Anweisungen vollständig durch, bevor Sie mit dem Schnellkochtopf arbeiten. Eine unsachgemäße Verwendung kann zu erheblichen Schäden führen.
- ► Überlassen Sie den Schnellkochtopf niemandem, der sich nicht zuvor mit der Bedienungsanleitung vertraut gemacht hat.
- ► Geben Sie den Schnellkochtopf nur mit der Bedienungsanleitung an Dritte weiter.

⚠ GEFAHR

Erstickungsgefahr durch Verpackungsmaterialien!

- ► Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.

Beaufsichtigung

- ► Lassen Sie den Schnellkochtopf während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt.
- ► Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht in der Nähe von Kindern.
- ► Dieser Schnellkochtopf ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie der Schnellkochtopf zu benutzen ist.

Sichere Verwendung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

- ► Der Schnellkochtopf kocht unter Druck. Prüfen Sie vor dem Erhitzen immer den richtigen Sitz des Druckdeckels. Verwenden Sie den Schnellkochtopf niemals mit lose aufgelegtem Druckdeckel.
- ► Prüfen Sie die Sauberkeit und Funktion des Sicherheitsventils, des Regelventils sowie des Dichtungsrings vor jedem Gebrauch und kontrollieren Sie den Schnellkochtopf vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie einen beschädigten Schnellkochtopf nicht in Betrieb.

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Verwenden Sie den Schnellkochtopf nicht zum Frittieren.

Die folgenden Hinweise beachten, um Verbrennungen/Verbrühungen zu vermeiden:

► Fassen Sie den Schnellkochtopf nur an den Griffen und Bedienelementen an. Wenn notwendig, benutzen Sie Handschuhe oder Topflappen.

► Bewegen Sie den Schnellkochtopf sehr vorsichtig, wenn dieser unter Druck steht.

► Am Sicherheitsventil und am Regelventil kann heißer Dampf austreten. Achten Sie auf sicheren Abstand zum Produkt.

► Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung im Topfinneren. Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.

► Apfelmus und Kompotte nicht im Schnellkochtopf zubereiten, da sich hierbei Dampfblasen bilden können, die beim Öffnen des Topfes zu Verbrühungen führen können.

► Beim Kochen von Fleisch mit Haut nicht in die Haut des Fleisches stechen, solange die Haut geschwollen ist. Der herausspritzende Bratensaft kann zu Verbrennungen führen.

► Den Schnellkochtopf niemals am Haltebügel des Druckdeckels tragen.

ACHTUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Sachschäden am Schnellkochtopf oder an der Kochstelle zu vermeiden:

► Erhitzen Sie den Schnellkochtopf niemals ohne Flüssigkeit, da der Topf durch die Überhitzung beschädigt werden kann. Befüllen Sie den Schnellkochtopf mindestens mit 1/4 l Flüssigkeit.

► Benutzen Sie das Produkt niemals im Backofen. Griffe, Ventile, Dichtungen und Sicherheitseinrichtungen werden durch die hohen Temperaturen beschädigt.

Sicheres Öffnen des Schnellkochtopfes

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Öffnen Sie den Schnellkochtopf niemals gewaltsam. Öffnen Sie ihn nicht, bevor der Innendruck vollständig abgebaut ist, wie im Kapitel ***Öffnen des Schnellkochtopfes*** beschrieben.

► Rütteln Sie den Schnellkochtopf grundsätzlich vor jedem Öffnen, damit keine Dampfblasen aufspritzen können und Sie sich nicht verbrühen. Besonders wichtig ist dies beim Schnellabdampfen.

► Halten Sie beim Abdampfen immer Hände, Kopf und Körper aus dem Gefahrenbereich. Sie könnten sich am austretenden Dampf verletzen. Beachten Sie dies insbesondere beim Druckablass mit dem Regelventil.

Sicherheit bei der Reinigung

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

► Lassen Sie den Schnellkochtopf vor jeder Reinigung abkühlen.

ACHTUNG

► Verwenden Sie zum Reinigen des Schnellkochtopfes niemals scharfe Gegenstände oder scheuernde Reinigungsmittel.

Sicherheit bei Reparatur und Wartung

⚠ WARNUNG

Die folgenden Hinweise beachten, um Körperverletzungen zu vermeiden:

► Nehmen Sie keinerlei Veränderungen am Schnellkochtopf vor. Nehmen Sie insbesondere an den Sicherheitseinrichtungen keine Eingriffe vor, außer den in dieser Bedienungsanleitung aufgeführten Reinigungsmaßnahmen. Ventile nicht ölen!

► Tauschen Sie den Dichtungsring regelmäßig nach ca. 400 Kochvorgängen oder spätestens 2 Jahren gegen ein Originalersatzteil aus.

► Verschleißteile, die erkennbare Beschädigungen aufweisen (z. B. Risse, Verfärbungen oder Verformungen) oder die nicht korrekt sitzen, müssen unverzüglich ausgetauscht werden. Bei Nichtbeachtung sind Funktion und Sicherheit Ihres Schnellkochtopfes beeinträchtigt.

► Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei diesen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

► Lassen Sie Reparaturen am Produkt nur von autorisierten Fachhändlern oder vom Werkskundendienst durchführen. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Zudem erlischt der Gewährleistungs- bzw. Garantieanspruch.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Produkt ist für den nicht gewerblichen Gebrauch zur Zubereitung von Speisen auf Elektro-, Gas- und Induktionsherden bestimmt.

Eine andere oder darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠ WARNUNG

Von dem Produkt können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/ oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

► Das Produkt ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.

► Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

Verwendete Symbole

⚠ GEFAHR

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

⚠ WARNUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Körperverletzungen führen könnte.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

ACHTUNG

Wird verwendet für eine möglicherweise gefährliche Situation, die zu Sachschäden führen kann.

► Zur Vermeidung der Gefahr die hier aufgeführten Anweisungen befolgen.

HINWEIS

► Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Produkt erleichtern.

Produktbeschreibung

Der Schnellkochtopf **i-Touch** eignet sich für alle Herdarten zur Zubereitung von Suppen, Eintöpfen, Gemüse und Fleisch. Mit dem Glasdeckel können Sie den Schnellkochtopf wie einen konventionellen Topf verwenden.

Produktübersicht/ Lieferumfang

(siehe Abbildungen linke Ausklappseite)

1 Timer
2 Haltebügel Druckdeckel
3 Entriegelungs-/Verriegelungsknopf
4 Druckdeckelverriegelung
5 Sicherheitsventil
6 Dichtungsring
7 Regelventil
8 Druckablass Regelventil
9 Druckdeckel
10 Glasdeckel
11 Sandwich-Kapselboden
12 Gestell für Dämpfeinsatz
13 Dämpfeinsatz
14 Topfkörper
15 Griff
16 Bedienungsanleitung (ohne Abbildung)

Vor dem Erstgebrauch

Lieferumfang prüfen

1. Prüfen Sie den Inhalt auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
2. Melden Sie eine unvollständige oder beschädigte Lieferung umgehend Ihrem Lieferanten.

Vor der ersten Verwendung

1. Reinigen Sie alle Teile in warmem Spülwasser, um eventuelle Produktionsrückstände zu entfernen.
2. Reinigen Sie den Dichtungsring und trocknen Sie ihn gut ab.
3. Setzen Sie den Dichtungsring in den Dampfdruckdeckel ein, wie im Kapitel ***Dichtungsring einsetzen*** beschrieben.

Handhabung des Schnellkochtopfes

Druckdeckel öffnen (Bilder A1, A2, A4)

1. Drücken Sie den Entriegelungsknopf (3). Die Druckdeckelverriegelungen (4) öffnen sich.
2. Klappen Sie den Haltebügel (2) nach oben und nehmen Sie den Druckdeckel nach oben hin ab.

HINWEIS

► Der Druckdeckelverriegelungen öffnen sich erst, nachdem sich der Druck im Schnellkochtopf vollständig abgebaut hat.

Druckdeckel schließen (Bilder A1, A3)

1. Setzen Sie den Druckdeckel (9) mit eingelegtem Dichtungsring auf den Schnellkochtopf. Achten Sie darauf, dass der Druckablass (8) des Regelventils nicht in Richtung Griff zeigt, um Verbrühungen beim Entweichen des Dampfes vorzubeugen.
2. Drücken Sie den Verriegelungsknopf (3). Die Druckdeckelverriegelungen (4) schließen sich. Der Schnellkochtopf ist jetzt einsatzbereit.

Dichtungsring einsetzen

1. Setzen Sie den Dichtungsring (6) ohne Verdrehungen und ohne Lücken in den Druckdeckel ein. Der Dichtungsring muss flach unterhalb der nach innen gebogenen Randsegmente des Edel-stahldeckels liegen.

Sicherheitsventil prüfen

Das Sicherheitsventil (5) zeigt mit seiner roten Kappe den Druck im Schnellkochtopf an:

- **Rote Kappe unten:** Schnellkochtopf steht nicht unter Druck und kann geöffnet werden.
- **Rote Kappe oben:** Schnellkochtopf steht unter Druck und kann **NICHT** geöffnet werden.

HINWEIS

► Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die leichte Beweglichkeit des Sicherheitsventils, indem Sie von unten gegen das Ventil drücken. Es muss sich leicht nach oben schieben lassen und nach dem Loslassen wieder in die untere Position fallen.

Timer einstellen

1. Drücken Sie Taste SET/STOP, um den Timer einzuschalten. Im Display steht 00.
2. Drücken Sie erneut SET/STOP, bis Sie die gewünschten Minuten eingestellt haben (maximal 30 min). Für einen schnellen Vorlauf halten Sie SET/STOP gedrückt.
3. Die Uhrzeit im Timer blinkt und läuft rückwärts. Der Rücklauf der letzten 59 Sekunden erfolgt sekundenweise. Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönen mehrere Signale.
4. Um die Zeit vorzeitig zu stoppen, drücken Sie SET/STOP. Nach Ablauf der Zeit stellt sich der Timer automatisch aus.

Füllmenge beachten

HINWEIS

► Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht. Beachten Sie die MAX-Markierung im Topfinneren. Bei Nahrungsmitteln, die schäumen oder sich während des Garens ausdehnen, wie z. B. Reis, Hülsenfrüchte, Brühen oder getrocknetes Gemüse, füllen Sie den Schnellkochtopf höchstens bis zur Hälfte seines Fassungsvermögens.

► Zur Dampferzeugung ist die minimale Flüssigkeitsmenge (1/4 Liter) erforderlich, unabhängig davon, ob Sie mit oder ohne den Dämpfeinsatz garen.

Kochen mit dem Schnellkochtopf

Vorbereitungen

1. Geben Sie die Zutaten in den Schnellkochtopf. Überfüllen Sie den Schnellkochtopf nicht.

2. Prüfen Sie den korrekten Sitz des Dichtungsringes.
3. Schließen Sie den Druckdeckel des Schnellkochtopfes.
4. Setzen Sie den Schnellkochtopf auf den Herd und schalten Sie den Herd auf maximale Stufe ein.

Regelventil einstellen (Bilder B1-3)

Das Regelventil bietet drei Einstellungsmöglichkeiten:

1 Für langsames Garen, z. B. Fisch oder Gemüse

2 Für schnelles Garen, z. B. Fleisch oder Eintöpfe

Zum schnellen Abdampfen, damit der Druckdeckel geöffnet werden kann.

HINWEIS

► Prüfen Sie vor jedem Gebrauch die Funktion des Regelventils. Drehen Sie den Drehknopf probeweise in jede Position und wieder zurück.

Anheizen

Zu Beginn des Kochvorgangs tritt Dampf aus dem Sicherheitsventil aus. Dies ist normal, da der Druck zu diesem Zeitpunkt noch nicht ausreicht, um das Sicherheitsventil zu schließen. Sobald dieser Druck erreicht ist, hebt sich die rote Kappe des Sicherheitsventils – deutlich erkennbar im Sichtfenster des Sicherheitsventils (5).

1. Stellen Sie am Regelventil die gewünschte Garstufe ein.
2. Sobald Dampf aus dem Regelventil austritt, schalten Sie die Hitzezufuhr des Herdes stufenweise zurück, bis fast kein Dampf mehr entweicht. Ab diesem Zeitpunkt beginnt das Garen.
3. Wenn kein Dampf mehr aus dem Regelventil austritt, schalten Sie die Hitzezufuhr des Herdes wieder stufenweise höher. Wenn wieder etwas Dampf erscheint, halten Sie die Herdeinstellung bei.

Öffnen des Schnellkochtopfes

Nach Ablauf der Garzeit muss zunächst der Druck im Schnellkochtopf abgebaut werden, bevor Sie ihn öffnen können.

HINWEIS

► Der Schnellkochtopf lässt sich nur dann öffnen, wenn der Druck vollständig abgebaut ist. Dies erkennen Sie daran, dass die rote Kappe des Sicherheitsventils ganz unten ist.

Langsame Methode:

Wenn die Garzeit fast beendet ist, schalten Sie die Hitzezufuhr ab und lassen Sie den Topf langsam abkühlen. Die rote Kappe des Sicherheitsventils sinkt – deutlich erkennbar im Sichtfenster (5).

HINWEIS

► Beachten Sie, dass auch die Abkühlzeit Bestandteil der Garzeit ist.

Schnelle Methode:

Um ein schnelleres Abkühlen und Abdampfen des Schnellkochtopfes zu erreichen, stellen Sie das Regelventil auf die Position Schnellabdampfen (Bild B3). Der Druck entweicht aus dem Druckablass (8) am Regelventil.

⚠ WARNUNG

Achten Sie auf sichere Entfernung zum austretenden Dampf, um Verbrühungen zu vermeiden.

Dämpfeinsatz verwenden

Zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln wie Fisch oder Gemüse kann der Dämpfeinsatz verwendet werden. Das Gargut liegt während des Garens nicht im Wasser, sondern wird durch den aufsteigenden Wasserdampf schonend gegart.

1. Füllen Sie mindestens 1/4 Liter Wasser in den Topf und setzen Sie das mitgelieferte Drahtgestell in den Topf.
2. Platzieren Sie den Dämpfeinsatz mit dem Gargut auf das Drahtgestell.

Tipps zum energiesparenden Kochen

- Garen Sie Gemüse und Kartoffeln mit der minimalen Wassermenge.
- Stimmen Sie die Topfgröße und die Größe der Kochplatte aufeinander ab.
- Schalten Sie rechtzeitig auf die kleinere Kochstufe, wenn der Kochvorgang beginnt.
- Nutzen Sie die Restwärme der Herdplatte zum kostenlosen Nachgaren und schalten Sie die Platte einige Minuten vor dem Ende der Garzeit aus.

Garzeithinweise

Die Garzeit beginnt, wenn aus dem Regelventil gleichmäßig Dampf austritt.

Als Faustregel gilt:

- Die Garzeit im Schnellkochtopf verkürzt sich im Vergleich zum Kochen in einem herkömmlichen Topf etwa um die Hälfte.
- Je kleiner das Gargut, umso kürzer ist die Garzeit.

Die in dieser Bedienungsanleitung genannten Garzeiten (Seite 10) sind nur als Anhaltspunkte zu verstehen.

Reinigung und Pflege

*Beachten Sie vor Beginn der Arbeiten die **Sicherheitshinweise (S. 1)**!*

Schnellkochtopf

- Benutzen Sie zur Reinigung ein handelsübliches Spülmittel und trocknen Sie den Schnellkochtopf gründlich ab.
- Verwenden Sie keine Scheuermittel oder harten Schwämme zur Reinigung, da sonst Kratzer entstehen.

HINWEIS

► Topf, Dämpfeinsatz und sein Gestell sind spülmaschinengeeignet.

Dichtungsring

- Entfernen Sie alle Verschmutzungen gründlich und trocknen Sie den Dichtungsring ab.
- Setzen Sie den Dichtungsring wieder in den Druckdeckel ein.

HINWEIS

► Geben Sie den Dichtungsring nicht in die Spülmaschine. Das Material wird dadurch spröde.

► Ersetzen Sie den Dichtungsring regelmäßig durch einen neuen (alle ein bis zwei Jahre, je nach Benutzungshäufigkeit, oder sobald Verschleißerscheinungen auftreten), um ein einwandfreies Funktionieren des Schnellkochtopfes zu gewährleisten. Achten Sie insbesondere auf sprödes Material, Risse, Farbveränderungen, Deformierungen und Verhärtungen.

Regelventil und Sicherheitsventil

- Nach jeder Benutzung müssen das Regelventil und das Sicherheitsventil gründlich gereinigt werden.
- Halten Sie die Ventile hierzu unter fließendes Wasser. Überprüfen Sie das Sicherheitsventil auf Sauberkeit und leichte Beweglichkeit, wie im Kapitel ***Sicherheitsventil prüfen*** beschrieben. Entfernen Sie verkrustete Essensreste mit einer kleinen Nadel.

HINWEIS

- ► Für den Fall, dass Sie die Verunreinigung am Sicherheits- bzw. Regelventil nicht beseitigen können, wenden Sie sich direkt an eine qualifizierte Servicekraft oder an unseren Kundenservice.
- ► Den Druckdeckel des Schnellkochtopfes nicht in der Spülmaschine reinigen, um die Ventile nicht zu beschädigen.

Lagerung

Sollten Sie das Produkt längere Zeit nicht benötigen, legen Sie zur Lagerung den Druckdeckel umgekehrt auf den Schnellkochtopf auf, um den Dichtungsring zu schonen.

Allgemeine Hinweise

Gewährleistung/Garantie

Neben der gesetzlichen Gewährleistungspflicht übernimmt BEEM bei einigen Produkten zusätzlich eine erweiterte Herstellergarantie.

Sofern diese gewährt ist, finden Sie entsprechende Angaben entweder auf der produktspezifischen Verpackung, den Werbematerialien oder auf der BEEM Website beim jeweiligen Produkt.

Auf unserer Webseite www.beem.de finden Sie die ausführlichen Garantiebedingungen, erhältliches Zubehör und Ersatzteile sowie Bedienungsanleitungen in verschiedenen Sprachen.

Haftungsbeschränkungen

Wir übernehmen keine Haftung für Schäden oder Folgeschäden bei:

- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung,
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung,
- unsachgemäßer oder ungeeigneter Behandlung,
- nicht sachgemäß durchgeführten Reparaturen,
- unerlaubten Veränderungen,
- Verwendung von fremden Teilen bzw. Ersatzteilen,
- Verwendung von ungeeigneten Ergänzungs- oder Zubehörteilen.

Störungsbehebung

Fehler	Mögliche Ursache	Behebung
Druck wird nicht aufgebaut.	Sicherheitsventil verklemmt.	Sicherheitsventil reinigen.
	Dichtungsring falsch eingelegt.	Dichtungsring richtig einlegen.
	Der Deckel ist nicht richtig aufgesetzt.	Deckel richtig aufsetzen und verriegeln.
	Regelventil auf eingestellt.	Stellen Sie das Regelventil auf Garen.
	Zu wenig Flüssigkeit eingefüllt.	Füllen Sie mindestens 1/4 Liter Flüssigkeit in den Topf.
	Dichtungsring verschlissen.	Tauschen Sie den Dichtungsring.

Rezepte

Gulasch

Zutaten für 4-5 Personen:

- 500 g Schweine- und Rindfleisch
- 250 g Zwiebeln, 1 Knoblauchzehe
- 2 Esslöffel Öl
- 1 kleine Dose Tomaten, gewürfelt
- 1 Esslöffel Stärkemehl
- 350 ml Gemüsebrühe
- Gewürze: Salz, Pfeffer, gemahlene rote Paprika, etwas Thymian
- ½ Becher saure Sahne, etwas Weißwein

Fleisch waschen und in kleine Würfel schneiden. Öl in den Schnellkochtopf geben und die klein geschnittenen Zwiebeln und den gepressten Knoblauch darin andünsten. Dann das Fleisch dazugeben und ebenfalls gut dünsten. Gewürze und Tomaten zum Fleisch geben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Schließen Sie den Topf, die Garzeit beträgt bei Stufe II etwa 15-20 Minuten. Am Ende der Garzeit öffnen Sie den Topf nach der schnellen Methode. Binden Sie das Gulasch mit der sauren Sahne und dem Stärkemehl und schmecken Sie ihn mit etwas Weißwein ab.

Schweinebraten

Zutaten für 4-5 Personen:

- 2 Esslöffel Olivenöl
- 1 kg Schweinebraten
- 1 l Gemüsebrühe
- je 1 Gemüsepaprika grün und rot
- 1 Zucchini, 5 kleine Möhren
- Salz, Pfeffer
- 1 Becher saure Sahne

Schweinebraten von allen Seiten im heißen Öl gut anbraten. Mit der Gemüsebrühe ablöschen und mit Salz und Pfeffer würzen. Schließen Sie den Schnellkochtopf und lassen Sie den Braten auf Stufe II 30 Minuten garen. Öffnen Sie den Topf nach der schnellen Methode und geben Sie das gewaschene, geschälte und klein geschnittene Gemüse hinein. Schließen Sie den Druckdeckel erneut und lassen Sie den Braten noch einmal 10 Minuten garen (Stufe I). Nach Ablauf der zweiten Garzeit schmecken Sie die Soße ab und geben Sie die saure Sahne hinzu.

Linsensuppe

Zutaten für 4 Personen:

- 2 Esslöffel Öl und 1 Zwiebel
- 1 Stange Porree, 3 Möhren
- ¼ Knolle Sellerie
- 250 g Linsen
- 5 Kartoffeln
- Salz, Pfeffer, Thymian
- 1 l Gemüsebrühe
- 1 Esslöffel Essig

Zwiebel schälen und würfeln, das Gemüse putzen und in Stücke schneiden. Kartoffeln schälen und in größere Stücke schneiden. Öl in den Schnellkochtopf geben und Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln, Gemüse und die Linsen dazugeben und mit der Gemüsebrühe aufgießen. Das Ganze mit den Gewürzen und Kräutern abschmecken. Schließen Sie den Topf. Die Garzeit auf Stufe II beträgt etwa 10 Minuten. Öffnen Sie den Topf und geben Sie abschließend den Essig dazu.

	Lebensmittel	Garstufe	Garzeit in Minuten
Fleisch, Geflügel, Fisch	Schweinebraten	II	25-30
	Schweinegulasch	II	15-20
	Kalbsbraten	II	15-20
	Rindergulasch	II	15-20
	Suppenfleisch vom Rind (Beinscheibe)	II	20-25
	Rinderbraten	II	30-40
	Suppenhuhn	II	25-35
	Hähnchenbrust	II	10-15
	Fischfilet, Krustentiere, Garnelen etc.	I	3-8
Gemüse im Dämpfer	Blumenkohl in Röschen	I	2-3
	Grüne Bohnen, frisch	I	4-7
	Kohlrabi in Stückchen	I	4-8
	Weiß-, Rotkohl, Wirsing, geschnitten	I	7-10
	Kartoffeln, geviertelt	I	8-10
	Kartoffeln, ganz	I	12-15
Hülsenfr.	Linsen	II	10-15
	Erbsen, weiße Bohnen	II	12-16
	Reis	II	6-10

Contents

Safety instructions 11
Product description. 14
Before using for the first time 14
Handling the pressure cooker. 14
Cooking with the pressure cooker. . . . 15
Cleaning and care. 17
Storage. 18
General notes 18
Troubleshooting 19
Recipes. 19

Dear Customer,

before using the pressure cooker, please read the instructions contained in this user manual on the special properties for safe and intended use as well as cleaning and care.
Open the fold-out page at the beginning and end of the user manual in order to view the illustrations during reading.
Keep this user manual in a safe place and pass it on to any future owners together with the appliance.

Safety instructions

General safety instructions

- ► Read the instructions contained in this user manual completely before you work with the pressure cooker. Improper use can lead to considerable damage.
- ► Do not allow anyone to use the pressure cooker before they have made themselves completely familiar with the user manual.
- ► Only pass on the pressure cooker to a third party together with the user manual.

⚠ DANGER

Risk of suffocation from the packing material!

- ► Never play with packaging material. Risk of suffocation.

Supervision

- ► Do not leave the pressure cooker unattended during use.
- ► Do not use the pressure cooker in the vicinity of children.
- ► This pressure cooker is not intended for use by persons (including children) with restricted physical, sensory or mental capabilities or with insufficien experience and/or knowledge unless they are supervised by a person responsibly for their safety or have received instructions on the use of the appliance from such a person.

Safe use

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- ► The pressure cooker cooks under pressure. Before heating, check that the pressure lid is seated properly. Never use the pressure cooker with a loosely fitting pressure lid.
- ► Check that the safety valve and the regulating valve are clean and functional before using each time and inspect the pressure cooker for external damage before using. Do not use a damaged pressure cooker.

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- ► Do not use the pressure cooker for frying.

Observe the following instructions to avoid burning/scalding:

- ► Only hold the pressure cooker with the handle and operating elements. If necessary, use gloves or pot holders.
- ► Move the pressure cooker carefully when it is under pressure.
- ► Hot steam can escape from the safety valve and regulating valve. Keep a safe distance from the appliance.
- ► Don't overfill your pressure cooker. Use the MAX-marking inside the pot. For foods that foam or expand during cooking, such as rice, legumes, broths or dried vegetables, fill the pressure cooker to no higher than half its capacity.
- ► Do not prepare apple puree and compotes in the pressure cooker as this can lead to steam bubbles that could cause scalding when the pot is opened.
- ► When cooking meat with skin, do not prick into the skin of the meat as long as the skin is swollen. Squirting broth could lead to burns.
- ► Never carry the pressure cooker by the lid handle.

CAUTION

Observe the following instructions to avoid damage to the pressure cooker or hot plate:

- ► Never heat the pressure cooker without liquid otherwise the pot can be damaged by overheating. Fill the pressure cooker with at least ¼ l of liquid.
- ► Never use the product in the oven. Handles, valves, seals and safety equipment will be damaged by high temperatures.

Safe opening of the pressure cooker

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

- ► Never use force to open the pressure cooker. Do not open it before the pressure has been completely released as described in the section ***Opening the pressure cooker***.
- ► Shake the pressure cooker thoroughly before opening each time so that steam bubbles cannot squirt and scald you. This is particularly important when cooling down quickly.
- ► Always keep hands, head and body away from the danger zone. You could be injured by escaping steam. Pay particular attention when releasing pressure quickly with the regulating valve at position.

Safety during cleaning

⚠ WARNING

Danger of burns!

► Always allow the pressure cooker to cool down before cleaning.

CAUTION

► Do not use sharp objects or abrasive cleaning agents to clean the pressure cooker.

Safety during repairs and maintenance

⚠ WARNING

Observe the following notes to avoid injury:

► Do not modify the pressure cooker. In particular, do not interfere with the safety equipment other than the cleaning measures listed in these operating instructions. Do not oil the valves!

► Replace the sealing ring with an original spare part regularly after using approx. 400 times or at least after 2 years.

► Expendable parts that exhibit visible damage (e.g., cracks, discolouring or deformation) or that are not correctly seated, must be replaced immediately. Failure to observe this will impair the function and safety of your pressure cooker.

► Defective parts may only be replaced with original spare parts. Only original spare parts guarantee that the safety requirements are met.

► Repairs to the product must only be carried out by an authorised specialist or by the works customer service. Unqualified repairs can lead to considerable danger for the user. They will also invalidate the warranty/ guarantee.

Intended use

This product is intended for non-commercial preparation of food on electric, gas and induction cookers.

Any use other than previously stated is considered as improper use.

⚠ WARNING

If not used for its intended purpose and/ or used in any other way, the appliance may be or become a source of danger.

► Use the appliance only for its intended purpose.

► Observe the procedures described in this user manual.

No claims of any kind will be accepted for damage resulting from use of the appliance for other than its intended purpose.

The risk must be borne solely by the user of the appliance.

Symbols used

⚠ DANGER

This indicates a possible hazardous situation, which could lead to severe physical injury or death.

► Follow these instructions to avoid danger.

⚠ WARNING

This is used for a possible hazardous situation that could lead to injury.

► Follow these instructions to avoid danger.

CAUTION

This is used for a possible hazardous situation that could lead to damage.

► Follow these instructions to avoid danger.

NOTE

► A note contains additional information to simplify the use of the appliance.

Product description

The **i-Touch** pressure cooker is suitable for all types of cookers for preparing soups, stews, meat and vegetables. The glass lid allows you to use the pressure cooker as a normal pot.

Product overview/ Delivery contents

(See illustrations on the left fold-out page)

1	Timer
2	Lid handle
3	Locking/unlocking knob
4	Pressure lid lock
5	Safety valve
6	Sealing ring
7	Regulating valve
8	Pressure release
9	Pressure lid
10	Glass lid
11	Sandwich encapsulated bottom
12	Stand for steam insert
13	Steam insert
14	Cooker body
15	Handle
16	Instructions for use (not shown)

Before using for the first time

Check the delivery contents

1. Check for visible signs of damage or missing items.
2. Report incomplete or damaged contents to your supplier immediately.

Before using for the first time

1. Clean all parts in warm dishwater to remove possible production residues.
2. Clean the sealing ring and dry it properly.
3. Insert the sealing ring into the pressure lid as described in the section ***Inserting the sealing ring***.

Handling the pressure cooker

Opening the pressure lid (Fig. A1, A2, A4)

1. Press down the unlocking button (3). The pressure lid locks (4) open.
2. Lift the handle (2) up and remove the pressure lid.

NOTE

► The pressure lid locks will not open until the pressure in the pressure cooker has fully dispersed.

Closing the pressure lid (Fig. A1, A3)

1. Place the pressure lid (9) with its built-in sealing ring on the pressure cooker pot. Ensure that the pressure release (8) on the valve is not in the direction of the handle in order to prevent scalding as the steam dissipates.

2. Press down the locking button (3). The pressure lid locks (4). The pressure cooker is now ready for use.

Insert the sealing ring

1. Insert the sealing ring (6) into the pressure lid without twisting it and or leaving gaps. the sealing ring must lie flat underneath the inwardly bent edge segments of the stainless steel lid.

Check the safety valve

The safety valve (5) indicates the pressure in the pressure cooker by its red cap:

- **Red cap is down:**
  The pressure cooker is not under pressure and can be opened.
- **Red cap is up:**
  The pressure cooker is under pressure and **CANNOT** be opened.

NOTE

► Before using each time, check that the safety valve can move lightly by pressing against it from beneath. It must be able to move up and down freely.

Set the timer

1. Press the SET/STOP button to turn the timer on. The display shows 00.
2. Press SET/STOP again until you have set the desired number of minutes (max. 30 minutes). Hold down SET/STOP to increase the speed.
3. The time flashes on the timer and runs backwards. The last 59 seconds show in seconds rather than minutes. Several signals will sound once the time has elapsed.
4. In order to stop the timer prematurely, press SET/STOP. The timer will automatically stop once the time has elapsed.

Watch the fill level

NOTE

► Don't overfill your pressure cooker. Use the MAX-marking inside the pot. For foods that foam or expand during cooking, such as rice, legumes, broths or dried vegetables, fill the pressure cooker to no higher than half its capacity.

► The minimum amount of liquid (1/4 liter) is necessary for steam production, regardless of whether you are cooking with or without the steamer.

Cooking with the pressure cooker

Preparations

1. Put the ingredients into the pressure cooker. Don't overfill the pressure cooker.
2. Check for correct seating of the sealing ring.
3. Close the pressure lid of the pressure cooker.
4. Put the pressure cooker onto the cooker and switch the cooker on to maximum heat.

Setting the regulating valve (Fig. B1-3)

The regulating valve has 3 setting options:

1 For slow cooking, e.g. fish or vegetables.

2 For fast cooking, e.g. meat dishes and stews.

For the faster method to release the steam so that the pressure lid can be opened.

NOTE

► Before each use, check the function of the regulating valve. Move the rotary knob to each position and back for this purpose.

Heating up

At the beginning of the cooking process, steam will escape from the safety valve. This is normal since the pressures is not yet high enough to close the safety valve. As soon as this pressure has been reached, the red cap of the safety valve rises – clearly visible in the inspection window of the safety valve (5).

1. Set the regulating valve to the desired cooking level.
2. As soon as steam escapes from the regulating valve, gradually decrease the heat from the cooker until no more steam escapes. At this point, cooking starts.
3. When no more steam escapes from the regulating valve, gradually increase the heat from the cooker. When steam appears again, leave the heat at that level.

Opening the pressure cooker

After the cooking time has elapsed, the pressure in the pressure cooker must be released before you can open it.

NOTE

► The pressure cooker can only be opened when the pressure has been completely released. You can recognise this when the red cap of the safety valve is at the bottom.

Slower method:

When the cooking time is almost finished, remove from the heat and allow the pot to cool down. The red cap of the safety valve sinks – clearly visible in the inspection window of the safety valve (5).

NOTE

► Be aware that the cool-down time is part of the cooking time.

Faster method:

To achieve faster cooling down and release of pressure in the pressure cooker, move the regulating valve to the fast steam position (fig. B3) so that the steam can escape and the pressure can be released.

⚠WARNING

► Keep safely away from the escaping steam to prevent scalding.

Using the steam insert

The steam insert can be used to steam delicate foods such as fish or vegetables. The food is then not immersed in the water and is gently cooked by the rising steam.

1. Fill 1/4 liter water in the pot and insert the wire stand supplied into the pot.
2. Put the steam insert with the food onto the wire stand.

Tips for energy-saving cooking

- Cook vegetables and potatoes with the minimum amount of water.
- Match the pot size to the size of the hotplate.
- Switch to a lower heat setting as soon as cooking begins.
- Make use of the residual heat of the hotplate for simmering and switch off the hotplate a few minutes before the end of the cooking time.

Notes on cooking times

Cooking begins when steam escapes evenly from the regulating valve.

The general rules are:

- Cooking times are shortened by half when compared to conventional pots.
- The smaller size of the food to be cooked, the shorter the cooking time. Example: potatoes cut into smaller chunks cook more quickly than whole potatoes.

The listed cooking times at the end of this manual (page 20) are intended only as a guide.

Cleaning and care

*Before beginning any work, pay attention to the **Safety instructions (page 11)!***

Pressure cooker

- For cleaning, use a commercially available washing up liquid and dry the pressure cooker thoroughly.
- Do not use abrasive cleaners or hard sponges for cleaning as they may scratch.

NOTE

► The pot, steamer and its stand are dishwasher safe.

Sealing ring

- Remove all soiling thoroughly and dry the sealing ring.
- Insert the sealing ring into the pressure lid again.

NOTE

► Do not put the sealing ring into the dishwasher. The material will become brittle.

► Replace the sealing ring regularly with a new one (every one to two years depending in the frequency of use or a soon as wear becomes apparent) to ensure perfect operation of the pressure cooker. Pay particular attention to brittle material, cracks, discolouring, deformations and hardening.

Regulating valve and safety valve

- After each use, the regulating valve and safety valve must be thoroughly cleaned.
- To do this, hold the valves under running water. Check the safety valve for cleanliness and easy movement, as described in the chapter ***Check the safety valve***. Remove crusted food remains with a small needle.

NOTE

- ► If you cannot remove soil from the safety valve or regulator valve, directly contact a qualified service technician or our customer service.
- ► Do not clean the pressure lid in the dishwasher, as this may damage the valves.

Storage

If you do not need to use the the pressure cooker for a longer period of time, lay the pressure lid upside down on the pressure cooler to care for the sealing ring.

General notes

Warranty/Guarantee

In addition to the statutory warranty obligation, BEEM also grants an extended manufacturer's guarantee for some products. Provided this is granted, the corresponding details for each product can be found either on the product-specific packaging, advertising material or on the BEEM website.

Please visit our website to obtain more information on comprehensive guarantee conditions, available accessories and spare parts as well as user manuals in various languages.

Limitation of liability

We assume no reliability for damage or follow-up damage in the case of:

- failure to observe the instructions in the user manual,
- use for other than the intended purpose,
- improper or unsuitable handling,
- incorrectly performed repairs,
- unauthorised modifications
- use of non-approved parts or spare parts,
- use of unsuitable supplementary or accessory parts.

Troubleshooting

Fault	Possible cause	Remedy
Pressure is not built up.	Safety valve is stuck.	Sicherheitsventil reinigen.
	Sealing ring not correctly inserted.	Insert the sealing ring correctly.
	The lid is not properly fitted.	Fit and lock the lid properly.
	Regulating valve set to	Set the regulating valve to cooking.
	Not enough liquid filled.	Fill the pot with at least 1/4 litre of liquid.
	Sealing ring worn.	Replace the sealing ring.

Recipes

Goulash

Ingredients for 3-4 people:

- 500 g pork and beef
- 250 g onions, 1 garlic clove
- 2 teaspoons of oil
- 1 small tin of tomatoes, diced
- 1 tablespoon of starch
- 350 ml vegetable broth
- Spices: salt, pepper, ground red pepper, a little thyme
- ½ cup of sour cream, some white wine

Clean the meat and cut into small chunks. Add oil to the pressure cooker and lightly fry the small chopped onions and the crushed garlic. Then add the meat and steam well. Add the spices and tomatoes and pour in the vegetable broth. Close the pot, the cooking time is roughly 15- 20 minutes at level II. When cooking has finished, use the fast cooling method and open the pressure cooker. Bind the gou-lash with the sour cream and the starch and and a little white wine to taste.

Roast pork

Ingredients for 4-5 people:

- 2 teaspoons of olive oil
- 1 kg roast pork
- 1 l vegetable broth
- 1 green pepper
- 1 red pepper
- 1 zucchini
- 5 small carrots
- Salt, pepper
- 1 cup of sour cream

Brown the roast pork on all sides in hot oil. Deglaze with the vegetable broth and sea-son with salt and pepper. Close the pres-sure cooker and allow the roast to cook at level II for 30 minutes. Cool down with the fast cooling method, open the pressure cooker and add the washed, peeled and finely chopped vege-tables. Close the pressure lid again and allow the roast to cook for a further 10 minutes (level I). When finished, add sauce to taste and then the sour cream.

Lentil soup

Ingredients for 4 people:

- 2 teaspoons of oil, 1 onion
- 1 leek
- 3 carrots, ¼ celery stalks
- 250 g lentils
- 5 potatoes
- Salt, pepper, thyme
- 1 l vegetable broth
- 1 tablespoon of vinegar

Peel and dice the onion, clean the vegeta-bles and cut into pieces. Peel the potatoes and cut into larger pieces. Add oil to the pressure cooker and lightly fry the onions. Add potatoes, vegetables and the lentils and pour in the vegetable broth. Add spices and herbs to taste. Close the pot. The cooking time is approximately 10 minutes at level II. Open the pot and subsequently add the vinegar to the lentils.

	Food	Cooking level	Cooking time in minutes
Meat, poultry, fish	Rost pork	II	25-30
	Pork goulash	II	15-20
	Roast veal	II	15-20
	Beef goulash	II	15-20
	Beef stew (leg slices)	II	20-25
	Roast beef	II	30-40
	Soup poultry	II	25-35
	Chicken breast	II	10-15
	Fisch filet, crustaoceans, shrimps	I	3-8
Vegetables in the steamer	Cauliflower in florets	I	2-3
	Green beans, fresh	I	4-7
	Turnip cabbage in pieces	I	4-8
	White cabbage, red cabbage, savoy cabbage, chopped	I	7-10
	Potatoes, quartered	I	8-10
	Potatoes, whole	I	12-15
Peas and beans	Lentils	II	10-15
	Peas, white beans	II	12-16
	Rice	II	6-10

Contenu

Consignes de sécurité 21
Description du produit 24
Avant la première utilisation 24
Manipulation de l'autocuiseur 24
Cuisiner avec l'autocuiseur. 25
Nettoyage et entretien 27
Stockage 28
Remarques générales 28
Élimination des dyfonctionnements . . 29
Recettes 29

Chère cliente, cher client,

Avant d'utiliser l'autocuiseur, lisez les consignes contenues dans ce mode d'emploi se rapportant à ses propriétés spécifiques, à son utilisation sûre et conforme ainsi à son nettoyage et à son entretien.
Dépliez les rabats de la couverture au début et à la fin de ce livret de mode d'emploi pour pouvoir voir les illustrations pendant la lecture.
Conservez ce mode d'emploi avec soin et transmettez-le avec le produit si vous le remettez à un tiers.

Consignes de sécurité

Consignes générales de sécurité

- ► Lisez ce mode d'emploi et toutes les indications qu'il contient intégralement avant de travailler avec l'autocuiseur. Une utilisation non conforme peut provoquer des dégâts importants.
- ► Ne confiez jamais l'autocuiseur à quelqu'un qui n'a pas auparavant compulsé sérieusement ce mode d'emploi.
- ► Ne transmettez l'autocuiseur à quelqu'un d'autre qu'accompagné de son mode d'emploi.

⚠DANGER

Risques d'étouffement avec les matériaux d'emballage!

- ► Ne jamais jouer avec les matériaux d'emballage. Risques d'étouffement.

Surveillance

- ► Ne laissez pas l'autocuiseur sans surveillance pendant l'utilisation.
- ► N'utilisez pas l'autocuiseur à proximité d'enfants.
- ► Cet autocuiseur n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (enfants compris) handicapées physiques, sensorielles ou mentales ou qui n'ont pas suffisamment d'expérience et/ ou de connaissances; sauf si elles sont surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou si cette personne leur donne des instructions sur la manière d'utiliser l'appareil.

Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT

Respecter les consignes suivantes pour éviter toute blessure:

- ► L'autocuiseur travaille sous pression. Avant de chauffer, contrôlez toujours que le couvercle est bien en place. N'utilisez pas l'autocuiseur avec un couvercle pression mal serré.
- ► Contrôlez la propreté et le bon état de fonctionnement de la soupape de sécurité, de la soupape de réglage ainsi que de la bague d'étanchéité avant chaque utilisation et vérifiez également que l'autocuiseur ne présente pas de détériorations extérieures visibles. Ne mettez pas l'autocuiseur en marche s'il est endommagé.

⚠AVERTISSEMENT

Respecter les consignes suivantes pour éviter toute blessure:

► N'utilisez pas l'autocuiseur pour faire des fritures.

Respecter les consignes suivantes pour éviter toute brûlure :

- ► Ne prenez l'autocuiseur que par ses poignées et ses éléments de fonction. Si nécessaire, utilisez des gants ou des maniques.
- ► Ne déplacez l'autocuiseur qu'avec une grande prudence quand celui-ci est sous pression.
- ► De la vapeur brûlante peut s'échapper de la soupape de sécurité et de la soupape de réglage.Veillez à vous tenir à distance du produit.
- ► Ne surremplissez pas l'autocuiseur. Respectez le marquage MAX à l'intérieur de la cocotte. Ne la remplir qu'à la moitié de sa capacité lorsque l'on cuit des aliments qui moussent ou augmentent de volume pendant la cuisson comme par exemple le riz, les féculents, les bouillons ou les légumes.
- ► Ne pas préparer de compotes dans l'autocuiseur étant donné que des bulles de vapeur pourraient se former risquant de provoquer des brûlures au moment de l'ouverture.
- ► Lors de la cuisson de viande, ne pas percer la peau tant qu'elle est gonflée. Le suc risquant alors être projeté peut conduire à des brûlures.
- ► Ne jamais porter l'autocuiseur par les poignées du couvercle pression.

ATTENTION

Respecter les consignes suivantes pour éviter toute détérioration de l'autocuiseur ou de la cuisinière:

- ► Ne chauffer jamais l'autocuiseur sans liquide étant donné que la surchauffe pourrait endommager la cocotte. Remplissez l'autocuiseur d'au moins 1/4l de liquide.
- ► Ne passez jamais le produit au four. Les températures élevées abîment les poignées, les soupapes, les joints et les dispositifs de sécurité.

Ouvrir l'autocuiseur en toute sécurité

⚠ AVERTISSEMENT

Respecter les consignes suivantes pour éviter toute blessure:

- ► N'ouvrez jamais l'autocuiseur en forçant. Ne l'ouvrez pas tant que la pression intérieure n'est pas entièrement retombée comme décrit au chapitre ***Ouvrir l'autocuiseur***.
- ► D'une manière générale, agitez à chaque fois l'autocuiseur avant de l'ouvrir de manière à ce qu'aucune bulle de vapeur n'éclate et risque ainsi de vous brûler.Ceci est particulièrement important lors de l'évacuation rapide de la vapeur.
- ► Lors de l'évacuation de la vapeur, maintenez toujours vos mains, votre tête et votre corps à distance de la zone à risque. La vapeur qui s'échappe pourrait vous blesser. Observez cette consigne tout particulièrement lors de l'évacuation de la vapeur avec la soupape de réglage.

Sécurité lors du nettoyage

⚠ AVERTISSEMENT

Risques de brûlures!

► Laissez toujours l'autocuiseur refroidir avant tout nettoyage.

ATTENTION

► N'utilisez jamais d'objets acérés ni de produits d'entretien récurants pour nettoyer l'autocuiseur.

Sécurité lors de réparations et de l'entretien

⚠ AVERTISSEMENT

Respecter les consignes suivantes pour éviter toute blessure:

► N'effectuez aucune modification sur l'autocuiseur. N'effectuez en particulier pas d'interventions sur les dispositifs de sécurité autres que les mesures de nettoyage indiquées dans ce mode d'emploi. Ne pas huiler les soupapes !

► Échangez la bague d'étanchéité régulièrement toutes les 400 utilisations environ ou au plus tard après 2 ans par une pièce de rechange originale.

► Les pièces d'usure visiblement endommagées (qui présentent par exemple des fissures, des colorations ou des déformations) ou qui ne sont pas correctement en place doivent être remplacées immédiatement. En cas de non-respect, le bon fonctionnement et la sécurité de l'autocuiseur en seraient altérés.

► Les pièces hors-service ne doivent être remplacées que par des pièces de rechange originales. Seules ces pièces vous garantissent que les exigences en matière de sécurité seront respectées.

► Ne faites effectuer les réparations sur le produit que par votre revendeur agréé ou par le service clientèle de l'usine. Les réparations non conformes peuvent engendrer de graves dangers pour l'utilisateur. De plus, elles provoqueraient une annulation de vos droits de garantie.

Utilisation conforme

Ce produit est destiné à l'utilisation non commerciale pour la préparation d'aliments sur les cuisinières électriques, à gaz et à induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠ AVERTISSEMENT

Le produit peut s'avérer dangereux en cas d'utilisation non conforme et/ ou déviée.

► Se servir du produit exclusivement pour l'utilisation pour laquelle il a été conçu.

► Respecter les manières de procéder décrites dans ce mode d'emploi.

Toute réclamation quelle qu'elle soit concernant des dommages dus à une utilisation non conforme est exclue.

L'exploitant est seul responsable des risques.

Symboles utilisés

⚠ DANGER

Est utilisé pour indiquer la présence d'une situation éventuellement dangereuse qui peut conduire à des blessures graves ou mortelles.

► Respecter les instructions indiquées à cet endroit pour éviter ce danger.

⚠ AVERTISSEMENT

Est utilisé pour indiquer la présence d'une situation éventuellement dangereuse qui peut conduire à des blessures.

► Respecter les instructions indiquées à cet endroit pour éviter ce danger.

ATTENTION

Est utilisé pour indiquer la présence d'une situation éventuellement dangereuse qui peut conduire à des dégâts matériels.

► Respecter les instructions indiquées à cet endroit pour éviter ce danger.

REMARQUE

► Une remarque fournit des informations supplémentaires qui facilitent la manipulation du produit

Description du produit

L'autocuiseur **i-Touch** est adapté à la préparation de soupes, de ragoûts, de légumes et de viandes sur tous les types de cuisinières. Avec le couvercle en verre, vous pouvez utiliser l'autocuiseur comme une casserole conventionnelle.

Aperçu du produit/ Contenu de la livraison

(voir illustration sur le rabat de gauche)

1 Minuterie
2 Poignées du couvercle pression
3 Bouton de verrouillage / déverrouillage
4 Verrouillage du couvercle pression
5 Soupape de sécurité
6 Bague d'étanchéité
7 Soupape de réglage
8 Évacuation de la pression de la soupape de réglage
9 Couvercle pression
10 Couvercle en verre
11 Fond encapsulé en sandwich
12 Support du panier vapeur
13 Panier vapeur
14 Corps de la cocotte
15 Poignée
16 Mode d'emploi (sans illustartion)

Avant la première utilisation

Contrôler le contenu de la livraison

1. Contrôlez que le contenu est bien complet et ne présente pas de détérioration visible.
2. Signalez immédiatement à votre fournisseur toute livraison incomplète ou endommagée.

Avant la première utilisation

1. Nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude afin d'éliminer d'éventuels résidus de la production.
2. Nettoyez la bague d'étanchéité et séchez-la bien.
3. Placez la bague d'étanchéité dans le Couvercle pression comme décrit au chapitre ***Bague d'étanchéité***.

Manipulation de l'autocuiseur

Ouvrir le couvercle pression (figures A1, A2, A4)

1. Appuyez sur le bouton de déverrouillage (3). Les verrouillages du couvercle pression (4) s'ouvrent.
2. Rabattez les poignées (2) vers le haut et retirez le couvercle pression par le haut en le soulevant.

REMARQUE

► Les verrouillages du couvercle pression ne s'ouvrent qu'une fois que la pression est entièrement retombée dans l'autocuiseur.

Fermer le couvercle pression (figures A1, A3)

1. Placez le couvercle pression (9) avec la bague d'étanchéité sur l'autocuiseur. Veillez à ce que l'évacuation de la pression (8) de la soupape de réglage ne soit pas tournée vers la poignée pour prévenir les brûlures lorsque la vapeur s'échappe.
2. Appuyez sur le bouton de verrouillage (3). Les verrouillages du couvercle pression (4) se ferment. L'autocuiseur est maintenant prêt à être utilisé.

Mettre la bague d'étanchéité en place

1. Placez la bague d'étanchéité (6) sur le Couvercle pression sans la tordre ni former d'espace. La bague d'étanchéité doit être bien à plat à l'intérieur du segment du rebord retourné vers l'intérieur du couvercle en acier inoxydable.

Contrôler la soupape de sécurité

La soupape de sécurité (5) indique la pression dans l'autocuiseur avec son clapet rouge:

- **clapet rouge en bas:** l'autocuiseur n'est pas sous pression et peut être ouvert.
- **clapet rouge en haut:** l'autocuiseur est sous pression et **NE** peut **PAS** être ouvert.

REMARQUE

► Avant chaque utilisation, vérifiez que la soupape de sécurité se déplace bien facilement en appuyant dessus par en bas. Elle doit pouvoir se laisser déplacer légèrement vers le haut facilement et revenir à sa position initiale une fois relâchée.

Régler la minuterie

1. Appuyez sur la touche SET/STOP . pour allumer la minuterie. L'écran affiche 00.
2. Appuyez une nouvelle fois sur SET/STOP jusqu'à ce que le nombre désiré de minutes soit réglé (30 minutes maximum). Maintenez la touche SET/STOP pour avancer rapidement.
3. L'heure de la minuterie clignote et compte à rebours. Le compte à rebours des 59 dernières secondes se fait seconde par seconde. Quand la durée programmée est écoulée, plusieurs signaux retentissent.
4. Appuyez sur la touche SET/STOP pour interrompre prématurément la minuterie. Une fois la durée programmée écoulée, la minuterie s'éteint automatiquement.

Respecter les quantités de remplissage

REMARQUE

► Ne surremplissez pas l'autocuiseur. Respectez le marquage MAX à l'intérieur de la cocotte. Ne la remplir qu'à la moitié de sa capacité lorsque l'on cuit des aliments qui moussent ou augmentent de volume pendant la cuisson comme par exemple le riz, les féculents, les bouillons ou les légumes.

► La quantité minimum de liquide (1/4 de litre) est nécessaire pour former la vapeur, indépendamment du fait que vous désiriez cuire avec le panier vapeur ou non.

Cuisiner avec l'autocuiseur

Préparations

1. Placez les ingrédients dans l'autocuiseur. Ne surremplissez pas l'autocuiseur.

2. Vérifiez que la bague d'étanchéité est bien en place.
3. Fermez le couvercle pression de l'autocuiseur.
4. Posez l'autocuiseur sur la cuisinière et réglez la flamme au maximum.

Définir la position de la soupape de réglage (figures B1 à B3)

La soupape de réglage a trois positions possibles:

1 pour une cuisson lente par exemple du poisson ou des légumes,

2 pour une cuisson rapide par exemple de la viande ou des ragoûts,

pour évacuer rapidement la vapeur pour pouvoir ouvrir le couvercle pression.

REMARQUE

► Avant chaque utilisation, vérifiez le bon fonctionnement de la soupape de réglage. Tournez le bouton sur chaque position pour le tester et revenez à la première.

Chauffer

Au début de la cuisson, de la vapeur s'échappe de la soupape de sécurité. C'est normal étant donné que la pression n'est pas encore suffisante pour fermer la soupape de sécurité. Dès que cette pression est atteinte, le clapet rouge de la soupape de sécurité monte - clairement visible dans la fenêtre de la soupape de sécurité (5).

1. Choisissez le degré de cuisson désiré sur la soupape de réglage.
2. Dès que la vapeur sort par la soupape de réglage, baissez progressivement le feu de la cuisinière jusqu'à ce que pratiquement plus aucune vapeur ne s'échappe. La cuisson commence alors à ce moment-là.
3. Dès que plus aucune vapeur ne sort par la soupape de réglage, remontez progressivement le feu de la cuisinière. Arrêtez le réglage de la flamme au moment où un peu de vapeur apparaît à nouveau.

Ouvrir l'autocuiseur

Une fois la cuisson terminée, il faut tout d'abord dépressuriser l'autocuiseur avant de pouvoir l'ouvrir.

REMARQUE

► L'autocuiseur ne peut être ouvert que si la pression est entièrement retombée. Vous pouvez le voir au clapet rouge de la soupape de sécurité qui est alors tout en bas.

Méthode lente :

Quand le temps de cuisson est presque écoulé, éteignez le feu et laissez la cocotte refroidir lentement. Le clapet rouge de la soupape de sécurité descend - clairement visible dans la fenêtre (5).

REMARQUE

► Prenez en compte le fait que le temps de refroidissement fait également partie de la durée de la cuisson.

Méthode rapide:

Pour refroidir et dépressuriser l'autocuiseur plus rapidement, placez la soupape de réglage en position d'évacuation rapide de la vapeur.
La pression s'échappe par l'évacuation (8) sur la soupape de réglage.

⚠ AVERTISSEMENT

Veillez à vous tenir à une certaine distance de sécurité de la vapeur sortante pour éviter de vous brûler.

Utiliser le panier vapeur

Pour cuire à la vapeur les aliments fragiles comme le poisson ou les légumes, on peut utiliser le panier vapeur. Les aliments ne sont alors pas dans l'eau pendant la cuisson mais préparé en douceur par la vapeur d'eau montante.

1. Remplissez au moins 1/4 de litre d'eau dans la cocotte et placez dedans le support grillagé fourni.
2. Placez le panier vapeur contenant les aliments dans la cocotte.

Astuces pour économiser de l'énergie en cuisinant

- Préparez les légumes et les pommes de terre avec la quantité minimum d'eau.
- Adaptez la taille de la plaque à celle de la cocotte.
- Baissez le feu à temps quand la cuisson commence.
- Utilisez la chaleur restante de la plaque pour terminer gratuitement la cuisson et éteignez la plaque quelques minutes avant la fin du temps de préparation.

Indications sur les temps de suisson

La cuisson commence au moment où de la vapeur s'échappe régulièrement de la soupape de réglage.
D'une manière générale, on considère:

- La durée de la cuisson à l'autocuiseur correspond à peu près à la moitié de celle à la casserole normale.
- Plus l'aliment est petit plus la cuisson est courte.

Les temps de cuisson indiqués dans ce mode d'emploi (à la page 30) ne doivent être considérés que comme des points de repère.

Nettoyage et entretien

*Observez **les consignes de sécurité** (page 21) avant de commencer le travail !*

Autocuiseur

- Utilisez un liquide vaisselle du commerce pour nettoyer l'autocuiseur et essuyez-le bien.
- N'utilisez pas de produit récurant ni d'éponge dure pour le nettoyage car ils provoqueraient des rayures.

REMARQUE

► La cocotte, le panier vapeur et son support peuvent passer au lave-vaisselle.

Bague d'étanchéité

- Éliminez soigneusement toutes les salissures de la bague d'étanchéité et séchez-la bien.
- Remettez-la en place dans le couvercle pression.

REMARQUE

► Ne mettez pas la bague d'étanchéité dans le lave-vaisselle. Elle deviendrait alors cassante.

► Remplacez régulièrement la bague d'étanchéité par une neuve (tous les un à deux ans, selon la fréquence d'utilisation ou dès que des traces d'usure apparaissent) pour garantir un parfait fonctionnement de l'autocuiseur. Soyez tout particulièrement vigilant au matériel cassant et à la présence de fissures, de colorations, de déformations et de durcissements.

Vannes de réglage et de sécurité

- La soupape de réglage et la soupape de sécurité doivent être soigneusement nettoyées après chaque utilisation.
- Pour cela, rincez-les à l'eau courante. Vérifiez que la soupape de sécurité est propre et bouge facilement comme décrit au chapitre ***Contrôler la soupape de sécurité***. Éliminez les restes d'aliments incrustés à l'aide d'une petite aiguille.

REMARQUE

- ► S'il devait s'avérer impossible d'éliminer les impuretés sur la soupape de sécurité ou de réglage, adressez-vous directement à une personne de service qualifiée ou à notre service clientèle.
- ► Ne pas mettre le couvercle pression de l'autocuiseur au lave-vaisselle pour ne pas endommager les soupapes.

Stockage

Si vous n'utilisez pas le produit pendant une période prolongée, rangez-le avec le couvercle pression placé à l'envers dessus pour ménager la bague d'étanchéité.

Remarques générales

Garantie

En plus de l'obligation de garantie légale, BEEM assume une garantie de fabricant supplémentaire étendue sur certains produits. Dans la mesure où celle-ci s'applique, vous trouverez les indications correspondantes soit sur l'emballage spécifique du produit, soit sur nos prospectus soit sur le site Web BEEM sous le produit concerné.
Sur notre site Web www.beem.de, vous trouverez nos conditions de garantie en détails, les accessoires et les pièces de rechange disponibles ainsi que les notices d'utilisation dans différentes langues.

Limitations de responsabilités

Nous n’assumons aucune responsabilité pour les dégâts ou les dégâts consécutifs dus:

- au non respect de la notice d'utilisation,
- à une utilisation non conforme,
- à une manipulation non conforme ou non adaptée,
- à des réparations qui n’ont pas été effectuées correctement,
- à des modifications non autorisées,
- à l’utilisation de pièces ou de pièces de rechanges d’une autre société,
- à l’utilisation de pièces complémentaires et d'accessoires non adaptées.

Élimination des dysfonctionnements

Dysfonctionnement	Cause possible	Remède
La pression n'est pas établie.	Soupape de sécurité bloquée.	Nettoyer la soupape de sécurité.
	Joint d'étanchéité mal mis en place.	Insérer correctement le joint d'étanchéité.
	Le couvercle n'est pas correctement en place.	Mettre le couvercle correctement en place et le verrouiller.
	Soupape de régulation réglée sur	Positionner la soupape de régulation sur le niveau 1 ou 2.
	Trop peu de liquide rempli.	Remplir au moins 1/4 litre de liquide dans l'autocui-seur.
	Joint d'étanchéité usé.	Remplacer le joint d'étanchéité.

Recettes

Goulasch

Ingrédients pour 3 à 4 personnes:

- 500 g de viande de porc et de bœuf
- 250 g d'oignons, 1 gousse d'ail
- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 petite boîte de tomates, en dés
- 1 cuillère à soupe de maïzena.
- 350 ml de bouillon de légumes
- Epices: sel, poivre, paprika rouge moulu, un peu de thym
- ½ pot de crème fraîche
- Un peu de vin blanc

Nettoyer la viande et la couper en petits dés. Verser de l'huile dans l'autocuiseur et y faire revenir les oignons finement coupés et l'ail écrasé. Ajouter ensuite la viande et bien faire revenir. Ajouter les épices et les tomates à la viande et verser le bouillon de légumes. Fermez l'autocui-seur, le temps de cuisson est d'environ 15 à 20 minutes sur niveau II. À la fin de la cuisson, ouvrez l'autocuiseur selon la méthode rapide. Liez le goulasch avec la crème fraîche, la maïzena et un peu de vin blanc.

Rôti de porc

Ingrédients pour 4 à personnes:A

- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 kg de rôti de porc
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 poivron vert, 1 poivron rouge
- 1 courgette
- 5 petites carottes
- sel et poivre
- 1 pot de crème fraîche

Faire revenir le rôti de porc de tous les côtés dans l'huile chaude. Déglacer avec le bouillon de légumes et épicer avec du sel et du poivre. Fermer l'autocuiseur et cuire le rôti sur niveau II pendant 30 minutes. Ouvrir l'autocuiseur selon la méthode rapide et ajouter les légumes lavés, épluchés et coupés en petits morceaux. Fermer à nouveau le couvercle et faire cuire le rôti encore 10 minutes (niveau I). Après la deuxième cuisson, goûter la sauce et ajouter la crème fraîche.

Soupe de lentilles

Ingrédients pour 4 personnes:

- 2 cuillerées à soupe d'huile
- 1 oignon, 1 poireau, 3 carottes
- ¼ de bulbe de céleri
- 250 g de lentilles
- 5 pommes de terre
- Sel, poivre, thym
- 1 l de bouillon de légumes
- 1 cuillère à soupe de vinaigre

Eplucher les oignons et les couper en dés, nettoyer les légumes et les couper en morceaux. Epluchez les pommes de terre et les couper en plus gros morceaux. Versez l'huile dans l'autocuiseur et y faire revenir les oignons. Ajouter les pommes de terre, les légumes et les lentilles et verser le bouillon de légumes. Relever le tout avec les épices et les herbes. Fermer l'autocuiseur. Le temps de cuisson est d'environ 10 minutes sur niveau II. Ouvrir l'autocuiseur et ajouter pour finir le vinaigre aux lentilles.

	Aliments	Degré de cuisson	Temps de cuisson en minutes
Viande, volaille, poisson	Rôti de porc	II	25-30
	Ragoût de porc	II	15-20
	Rôti de veau	II	15-20
	Ragoût de bœuf	II	15-20
	Pot-au-feu de bœuf	II	20-25
	Rôti de boeuf	II	30-40
	Carcasse de poulet	II	25-35
	Blanc de poulet	II	10-15
	Filet de poisson, crustacés, crevettes	I	3-8
Légumes à la vapeur	Chou-fleur en bouquet	I	2-3
	Haricots verts, frais	I	4-7
	Chou-rave en petits morceaux	I	4-8
	Choux blanc, rouge, frisé (découpés)	I	7-10
	Pommes de terre coupées en quarts	I	8-10
	Pommes de terre entières	I	12-15
Lentilles	Lentilles	II	10-15
	petits pois, haricots blancs	II	12-16
	Riz	II	6-10

Contenido

Indicaciones de seguridad 31
Descripción del producto 34
Antes de utilizar la olla por primera vez 34
Manejo de la olla a presión 34
Cocinar con la olla a presión 35
Limpieza y cuidado 37
Conservación 38
Indicaciones generales. 38
Recetas 38

Estimado cliente,

lea por favor antes del uso de la olla a presión las indicaciones que contiene este manual de uso en relación a las características del producto, el uso seguro y correcto, así como la limpieza y cuidados.
En las páginas desplegables del principio y el final se incluyen las imágenes relacionadas con el manual.

Conserve este manual para posteriores usos y entréguelo siempre junto con el producto.

Indicaciones de seguridad

Notas generales de seguridad

- Lea este manual y todas sus indicaciones antes de poner en funcionamiento la olla a presión. El uso inadecuado de la misma puede causar daños importantes.
- No deje esta olla a presión a nadie que no esté familiarizado con las instrucciones de uso.
- Esta olla a presión solo debe entregarse a otras personas acompañada de su manual de uso.

⚠ PELIGRO

¡Peligro de asfixia con los materiales de embalaje!

- No se debe jugar con los materiales de embalaje porque presentan un riesgo de asfixia.

Vigilancia

- No deje la olla a presión sin vigilancia cuando la esté utilizando.
- Mantenga a los niños alejados de la olla a presión cuando la esté utilizando.
- No está permitido el uso de esta olla a presión a personas (inclusive niños) con capacidades físicas, sensorias o intelectuales restringidas o que no dispongan de la experiencia o los conocimientos necesarios a no ser que se encuentren supervisadas por una persona responsable o hayan recibido las instrucciones necesarias para el uso de esta olla.

Uso seguro

⚠ ADVERTENCIA

Respete las siguientes advertencias para evitar daños físicos:

- Esta olla cocina por presión. Compruebe antes de someterla a una fuente de calor que la tapadera a presión está bien colocada. Nunca utilice la olla a presión sin haber ajustado la tapa.
- Antes de utilizar la olla, compruebe que los dispositivos de seguridad, las válvulas y las juntas están limpios y en perfectas condiciones de funcionamiento y que la olla no presenta daños visibles. Nunca utilice una olla dañada.

⚠ ADVERTENCIA

Respete las siguientes advertencias para evitar daños físicos:

► No utilice la olla a presión para freír.

Respete las siguientes advertencias para evitar quemaduras:

► Sujete la olla a presión solo por los mangos o botones. En caso necesario utilice guantes o agarradores.

► Mueva la olla con gran precaución cuando esté bajo presión.

► Por los dispositivos y válvulas de seguridad puede salir vapor muy caliente. Mantenga una distancia de seguridad respecto al producto.

► No llene la olla a presión en demasía respetando la marca de MAX en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos espumosos o que se hinchen durante la cocción, como arroz, legumbres, caldos o verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad de su capacidad.

► No prepare compota o mermelada de manzana en la olla porque podrían producirse burbujas de vapor y ocasionar quemaduras al abrir la olla.

► Cuando cocine carne que tenga piel no pinche la carne mientras la piel esté hinchada puesto que podría escaldarse con el caldo.

► No sujetar nunca la olla rápida por el asa de la tapadera a presión.

ATENCIÓN

Respete las siguientes advertencias para evitar daños en la olla o la placa:

► No caliente nunca la olla sin haber echado antes agua, de hacerlo, le ocasionaría graves daños. Eche como mínimo 1/4 l de agua.

► No utilice nunca la olla rápida en el horno. Las altas temperaturas dañarán los mangos, las válvulas, las juntas y los dispositivos de seguridad.

Apertura segura de la olla a presión

⚠ ADVERTENCIA

Respete las siguientes advertencias para evitar daños físicos:

► Nunca fuerce la olla para abrirla. Antes de abrirla, asegúrese siempre de que la presión ha salido completamente tal y como se describe en el capítulo ***Abrir la olla a presión***.

► Agite la olla antes de abrirla para que las burbujas de vapor no salpiquen y no se escalde. Esto resulta especialmente importante cuando efectúe una descompresión rápida.

► Cuando efectúe una descompresión rápida mantenga las manos, la cabeza y el cuerpo fuera de la zona de peligro. Podría dañarse con el vapor que sale. Tenga especial cuidado cuando realice la descompresión con la válvula reguladora de presión.

Seguridad durante la limpieza

⚠ ADVERTENCIA

¡Riesgo de quemaduras!

► Deje enfriar la olla a presión antes de su limpieza.

ATENCIÓN

► No utilice nunca para la limpieza de la olla objetos puntiagudos o limpiadores abrasivos.

Seguridad en las reparaciones y conservación

⚠ ADVERTENCIA

Respete las siguientes advertencias para evitar daños físicos:

► No realice ningún tipo de modificación en la olla. No manipule los sistemas de seguridad. Limítese a cumplir las indicaciones de mantenimiento que figuran en las instrucciones de manejo. ¡No engrase las válvulas!

► Cambie la junta de cierre regularmente cada 400 procesos de cocción o a más tardar cada 2 años por un recambio original nuevo.

► Las piezas sujetas a desgaste que estén visiblemente dañadas (p.ej. con grietas, ennegrecidas, con deformaciones) o que no encajen correctamente, deberán cambiarse inmediatamente. El uso de la olla con piezas dañadas podría afectar al uso y seguridad de la misma.

► Las piezas defectuosas solo podrán cambiarse por piezas de recambio originales ya que únicamente estas piezas cumplen de manera segura con las normas de seguridad.

► Las reparaciones del producto solo serán llevadas a cabo por distribuidores especializados autorizados o por el servicio de fábrica. Las reparaciones que no se hayan llevado a cabo de manera correcta presentan serios riesgos para el usuario, además de eximir el derecho de garantía.

Uso correcto del aparato

Este producto no está destinado al uso comercial para la preparación de alimentos en placas eléctricas, de gas o de inducción.

Otro uso distinto al indicado se considerará uso incorrecto.

⚠ ADVERTENCIA

Existen riesgos por un uso inadecuado u otros usos del aparato.

► Utilizar el aparato únicamente para el uso al que está destinado.

► Aplicar todos los procedimientos descritos en este manual.

Las reclamaciones de cualquier tipo por daños causados por un uso indebido del aparato no están permitidas; en este caso, el usuario es el único responsable.

Símbolos utilizados

⚠ PELIGRO

Se utiliza en el caso de una situación peligrosa que pudiera causar daños físicos graves o la muerte.

► Para evitar el peligro siga las instrucciones que se detallan aquí mismo.

⚠ ADVERTENCIA

Se utiliza en el caso de una situación peligrosa que pudiera causar daños físicos.

► Para evitar el peligro siga las instrucciones que se detallan aquí mismo.

ATENCIÓN

Se utiliza en el caso de una situación peligrosa que pudiera causar daños materiales.

► Para evitar el peligro siga las instrucciones que se detallan aquí mismo.

INDICACIÓN

► Una indicación señala otras informaciones que facilitan el uso del producto.

Descripción del producto

La olla a presión **i-Touch** se adapta a todos los tipos de placas para la preparación de sopas, cocidos, verduras y carne. Con la tapadera de cristal puede utilizar la olla rápida como una olla convencional.

Vista general del producto/ Volumen de suministro

(ver imágenes en la página desplegable izquierda)

1 Temporizador
2 Asa de la tapadera a presión
3 Botón de liberación o bloqueo
4 Cierre de la tapadera a presión
5 Válvula de seguridad
6 Anillo de estanqueidad
7 Válvula de regulación
8 Válvula de regulación de la válvula de escape a presión
9 Tapadera a presión
10 Tapadera de cristal
11 Fondo encapsuqado sándwicp
12 Soporte para el accesorio para cocinar al vapor
13 Accesorio para cocinar al vapor
14 Olla
15 Asa
16 Instrucciones de uso (sin imágenes)

Antes de utilizar la olla por primera vez

Comprobar el volumen de suministro

1. Compruebe que se han suministrado todas las piezas y que no existen daños visibles.
2. Comunique de forma inmediata a su distribuidor la falta de piezas en el suministro o daños en el producto.

Antes del primer uso

1. Lave todas las piezas en agua tibia para eliminar posibles residuos de producción.
2. Lave la junta de cierre y séquela bien.
3. Coloque la junta de cierre en la Tapadera a presión tal y como se indica en el capítulo ***Ajuste de la junta de cierre***.

Manejo de la olla a presión

Abrir la tapadera a presión (imágenes A1, A2, A4)

1. Presione el botón de liberación (3). El cierre de la tapadera a presión (4) se abrirá.
2. Pliegue el asa de sujeción (2) hacia arriba y quite la tapadera a presión hacia arriba.

INDICACIÓN

► El cierre de la tapadera a presión no se abrirá hasta que la presión de la olla rápida se ha liberado por completo.

Cerrar la tapadera a presión (Imágenes A1, A3)

1. Coloque la tapadera a presión (9) con el anillo de estanqueidad sobre la olla rápida. Asegúrese de que la válvula de escape a presión (8) de la válvula de regulación no señale en dirección al mango para evitar quemaduras al liberar el vapor.
2. Presione el botón de bloqueo (3). El cierre de la tapadera a presión (4) se cerrará. La olla rápida está ahora lista para su uso.

Ajuste de la junta de cierre

1. Coloque la junta de cierre (6) comprobando que no esté torcida y que ajusta perfectamente en la tapadera a presión. Coloque la junta plana en el borde de la tapadera de tal forma que quede debajo del borde doblado hacia dentro.

Comprobar la válvula de seguridad

La válvula de seguridad (5) indica con su tapón rojo el nivel de presión dentro de la olla:

- ***Tapón rojo abajo:*** puede abrir la olla porque no tiene presión.
- ***Tapón rojo arriba:*** **NO** se puede abrir la olla porque está bajo presión.

INDICACIÓN

► Compruebe antes de cada uso que la válvula de seguridad se mueve ligeramente presionando la válvula desde abajo. Siempre debe permitir empujarse hacia arriba y volver a su posición inicial al soltarla.

Ajustar el temporizador

1. Presione la tecla SET/STOP para encender el temporizador. En la pantalla aparece 00.
2. Vuelva a presionar SET/STOP hasta que haya seleccionado los minutos deseados (máximo 30 min). Para un inicio rápido, mantenga presionada la tecla SET/STOP.
3. La hora del temporizador parpadeará y comenzará la cuenta atrás. La cuenta atrás de los últimos 59 segundos se llevará a cabo en segundos. Cuando se haya agotado el tiempo, sonarán varias señales.
4. Para detener el temporizador antes de tiempo, presione SET/STOP. Una vez agotado el tiempo, el temporizador se apagará automáticamente.

Comprobar la cantidad de llenado

INDICACIÓN

► No llene la olla a presión en demasía respetando la marca de MAX en el interior de la olla. Cuando cocine alimentos espumosos o que se hinchen durante la cocción, como arroz, legumbres, caldos o verduras secas, llene la olla, como máximo, hasta la mitad de su capacidad.

► Para generar vapor se necesita la cantidad mínima de líquido (1/4 litro) independientemente de que se utilice o no el accesorio de cocción al vapor.

Cocinar con la olla a presión

Preparación

1. Introduzca los ingredientes en la olla, sin llenar ésta demasiado.
2. Compruebe que la junta de cierre está colocada correctamente.
3. Cierre la tapadera de la olla a presión.
4. Coloque la olla sobre la placa y enciéndala al nivel máximo.

Regular la válvula reguladora de presión (imágenes B1-3)

La válvula reguladora de presión puede regularse de tres maneras diferentes:

1 para una cocción lenta, p.ej. pescado o verdura,

2 para una cocción rápida, p.ej. carne o cocidos,

para una descompresión rápida y poder abrir la tapadera a presión.

INDICACIÓN

► Compruebe antes de cada uso el correcto funcionamiento de la válvula de escape. Gire el botón rotatorio a modo de prueba en todas las posiciones y vuelva a colocarlo en su posición original.

Calentar

Al comienzo de la cocción sale vapor por la válvula de seguridad. Esto es algo normal ya que en este momento la presión todavía no es suficiente para cerrar la válvula de seguridad. En cuanto se alcanza la presión necesaria se levanta el tapón rojo de la válvula y puede verse claramente por la ventana de la válvula de seguridad (5).

1. Seleccione el nivel de cocción deseado en la válvula reguladora.
2. En cuanto empiece a salir vapor por la válvula reguladora reduzca poco a poco el foco de calor en la placa hasta que prácticamente no salga vapor.
3. Cuando ya no salga vapor por la válvula vuelva a aumentar el foco calor poco a poco hasta que vea que vuelve a salir un flujo constante de vapor.

Para abrir la olla

Tras finalizar el tiempo de cocción, la tapa sólo se podrá abrir y retirar de la olla unavez que la presión haya salido completamente.

INDICACIÓN

► Solo podrá abrir la olla cuando la presión haya salido completamente, es decir, cuando el tapón rojo de la válvula de seguridad está abajo del todo.

Método lento:

Cuando el tiempo de cocción haya casi acabado, apague el foco de calor y deje enfriar lentamente la olla. El tapón rojo de la válvula de seguridad desciende pudiéndolo ver claramente en la ventana (5).

INDICACIÓN

► Tenga en cuenta que también del tiempo de enfriado forma parte del tiempo de cocción.

Método rápido:

Para acelerar el enfriado y descompresión de la olla gire la válvula reguladora de presión a la posición de expulsión rápida de vapor (imagen B3). De esta manera sale la presión por la salida (8) en la válvula de funcionamie to.

⚠ ADVERTENCIA

Mantenga una distancia de seguridad al vapor que sale para evitar escaldaduras.

Uso de la cesta para cocinar al vapor

Para cocinar al vapor alimentos más sensibles como el pescado o la verdura puede usarse la cesta para cocer al vapor.

El alimento de esta manera no se cuece dentro del agua sino que se va cociendo con el vapor que asciende.

1. Ponga al menos 1/4 litro de agua en la olla y coloque el soporte de alambre que se incluye.
2. Coloque la cesta con los alimentos sobre el soporte.

Consejos para cocinar ahorrando energía

- Cocine las patatas y verduras con la cantidad mínima de agua.
- Elija una placa del tamaño adecuado para la olla.
- Baje el foco de calor al nivel de cocción más bajo cuando empiece el proceso de cocción.
- Use el calor restante en la placa para recocer y apague la placa unos minutos antes de terminar el tiempo de cocción.

Indicaciones sobre el tiempo de cocción

El tiempo de cocción comienza cuando sale un flujo continuo de vapor por la válvula reguladora.
Por regla general:

- El tiempo de cocción en una olla a presión se reduce a la mitad en comparación a una olla normal.
- Cuanto más pequeños sean los alimentos menor es el tiempo de cocción.

Los tiempos de cocción indicados en este manual (pág. 40) solo son orientativos.

Limpieza y cuidado

*¡Lea antes de la limpieza **las indicaciones de seguridad** (pág. 31)!*

Olla a presión

- Utilice para la limpieza un limpiador normal y después seque bien la olla.
- No utilice productos abrasivos o esponjillas duras para la limpieza ya que podría causar arañazos.

INDICACIÓN

► El cuerpo, la cesta y su soporte pueden lavarse en un lavavajillas.

Junta de cierre

- Limpie bien toda la suciedad y seque la junta.
- Coloque de nuevo la junta en la tapadera a presión

INDICACIÓN

► No lave la junta en el lavavajillas porque el material puede quebrarse.

► Cambie la junta por una nueva regularmente (cada uno o dos años, dependiendo de la frecuencia de uso o inmediatamente si se observan piezas desgastadas) para asegurar el perfecto funcionamiento de la olla a presión. Preste especial atención a material quebradizo, que se agriete, que se decolore o que presente deformaciones y endurecimientos.

Válvula reguladora y válvula de seguridad

- Después de cada uso deben limpiarse bien la válvula reguladora y la válvula de seguridad.

- Para su limpieza, mantenga las válvulas bajo un chorro de agua. Compruebe la correcta limpieza y movilidad de la válvula de seguridad tal y como se describe en el capítulo ***Comprobar la válvula de seguridad***. Retire los restos de comida incrustados con una aguja.

INDICACIÓN

- ► En el caso de que no pueda retirar la suciedad de la válvula reguladora o de seguridad, póngase en contacto con un técnico especializado o con nuestro servicio de asistencia al cliente.
- ► No lave la Tapadera a presión de la olla en el lavavajillas para evitar daños en la válvula.

Conservación

En caso de no utilizar el producto durante un período largo de tiempo, coloque la tapadera a presión hacia arriba sobre la olla para proteger la junta.

Indicaciones generales

Garantía

Además de la obligación contractual de garantía, BEEM asume una ampliación de la garantía de fábrica para algunos productos. Siempre que sea aplicable a un producto encontrará la información correspondiente bien en el embalaje de dicho producto, en material publicitario o en la página web de BEEM junto a dicho producto. En nuestra página web www.beem.de encontrará las condiciones detalladas de la garantía, los accesorios opcionales y piezas de recambio, así como instrucciones de uso en diferentes idiomas.

Exención de responsabilidad

No se ofrece ninguna garantía en caso de daños debidos a los siguientes motivos:

- incumplimiento de estas instrucciones de manejo,
- utilización indebida e incorrecta,
- trato incorrecto o negligente,
- reparaciones incorrectas,
- modificaciones no permitidas,
- montaje de piezas de repuesto u otras piezas que no se corresponden con el modelo original,
- uso de accesorios o piezas adicionales inadecuadas.

Recetas

Gulasch

Ingredientes para 3-4 personas:

- 500 g Carne de cerdo y ternera
- 250 g Cebollas
- 1 Diente de ajo
- 2 Cucharada de aceite
- 1 lata pequeña de tomates, troceados
- 1 Cucharada de fécula
- 350 ml Caldo de verdura
- Especias: sal, pimienta, pimentón, un poco de tomillo
- ½ vaso de nata agria
- Un chorrito de vino blanco

Lavar la carne y cortarla en trozos pequeños. Poner el aceite en la olla a presión y rehogar las cebollas cortadas en trocitos pequeños y el ajo aplastado. Añadir después la carne y rehogar bien. Echar a la carne las especias y el tomate y añadir el caldo de verduras. Cierre la olla, el tiempo de cocción es entre 15 y 20 minutos al nivel de presión II.

Al finalizar la cocción abra la olla por el método rápido. Ligue el gulasch con la nata ácida y la fécula y sazone con vino blanco.

Asado de cerdo

Ingredientes para 4-5 personas:

- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 kg Carne de cerdo
- 1 l Caldo de verduras
- 1 Pimiento verde
- 1 Pimiento rojo
- 1 Calabacín
- 5 Zanahorias pequeñas
- Sal, pimienta
- 1 Vaso de nata agria

Freír bien con el aceite la carne de cerdo por todos los lados. Rebajar con el caldo de verduras y salpimentar. Cierre la olla a presión y deje cocer durante 30 minutos al nivel de presión II. Abra la olla por el método rápido y añada las verduras una vez lavadas, peladas y troceadas en trozos pequeños. Cierre de nuevo la tapa y deje cocer nuevamente 10 minutos (nivel de presión I). Una vez termine la segunda cocción pruebe la salsa y añada la nata agria.

Sopa de cebada

Ingredientes para 4 personas:

- 250 g Jamón
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 1 ½ l Caldo de verduras
- 500 g Puerro
- ½ Paquete de cebada, grano medio
- 1 kg Patatas
- 4 Salchichas cocidas

Cortar en tacos el jamón y freírlo en ceite, a continuación rebajar con el caldo de verduras. Añadir el puerro lavado y troceado y esparcir la cebada. Cierre la olla y deje cocer la sopa 30 minutos al nivel de presión II. Abra la olla por el método rápido y añada las patatas peladas y cortadas a cuadraditos. Cierre de nuevo la tapa y deje cocer la sopa nuevamente por 10 minutos al nivel de presión II. Tras el tiempo de cocción abra la olla (método rápido), pruébela y añada las salchichas para que se calienten en la sopa.

Risotto de cangrejo

Ingredientes para 3-4 personas:

- 3 Cucharadas de aceite
- 1 Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 400 g Arroz para risotto
- 800 ml Caldo de verduras
- 200 ml Vino blanco
- 3 Porciones de cangrejo
- Perejil y romero picados
- Sal y pimienta

Poner el aceite de oliva en la olla a presión y rehogar las cebollas en trocitos pequeños y el ajo aplastado hasta que vayan quedando transparentes. Añada el arroz, sazone con sal y eche el caldo de verduras y el vino blanco. Cierre la olla; el tiempo de cocción necesario es de aproximadamente 10 minutos al nivel de presión II. Abra después la olla (método rápido) y añada el cangrejo y las hierbas picadas. Llevar el risotto a ebullición sin dejar de remover. Salpimentar al final.

Cocido de lentejas

Ingredientes para 4 personas:

- 2 Cucharadas de aceite y 1 cebolla
- 1 puerro, 3 zanahorias
- ¼ Nabo de apio
- 250 g Lentejas
- 5 Patatas
- Sal, pimienta, tomillo
- 1 l Caldo de verduras
- 1 Cucharada de vinagre

Pelar y cortar las cebollas en cuadros, limpiar las verduras y cortarlas en trozos. Pelar las patatas y cortarlas en trozos grandes. Poner el aceite en la olla a presión y rehogar las cebollas. Añadir las patatas, verduras y lentejas y echar el caldo de verduras. Sazonar con las especias y hierbas. Cierre la olla y deje cocer 10 minutos al nivel de presión II. Abra la olla y añada el vinagre al final.

	Alimentos	Nivel de cocción	Tiempo de cocción en minutos
Carne, ave, pescado	Asado de cerdo	II	25-30
	Gulasch de cerdo	II	15-20
	Asado de ternera	II	15-20
	Gulasch de ternera	II	15-20
	Carne de ternera para caldo (jarrete)	II	20-25
	Asado de vacuno	II	30-40
	Gallina para sopa	II	25-35
	Pechuga de pollo	II	10-15
	Filete de pescado, moluscos, gambas	I	3-8
Verdura en la cesta de cocción al vapor	Cogollos de coliflor	I	2-3
	Judías verdes frescas	I	4-7
	Colinabo en trozos	I	4-8
	Repollo, col lombarda, col de Milán troceadas	I	7-10
	Patatas en cuartos	I	8-10
	Patatas enteras	I	12-15
Legumbres	Lentejas	II	10-15
	Guisantes, judías blancas	II	12-16
	Arroz	II	6-10

Inhoud

Veiligheidsaanwijzingen 41
Beschrijving van het product 44
Voor het eerste gebruik 44
Gebruik van de hogedrukpan 44
Koken met de hogedrukpan 45
Reiniging en onderhoud 47
Opslag. 48
Algemeen. 48
Recepten 48

Geachte klant,

lees voor het gebruik van hogedrukpan eerst de in deze gebruiksaanwijzing opgenomen aanwijzingen met betrekking tot de specifieke eigenschappen, het veilige en reglementaire gebruik evenals de reiniging en het onderhoud zorgvuldig door. Open de uitklappagina's voor- en achterin de gebruiksaanwijzing, zodat u tijdens het lezen de afbeeldingen kunt zien. Bewaar deze gebruiksaanwijzing voor later gebruik en geef deze samen met het product door aan een eventueel volgende gebruiker.

Veiligheidsaanwijzingen

Algemene veiligheidsaanwijzingen

- ► Lees deze gebruiksaanwijzing en alle hierin opgenomen aanwijzingen helemaal door, voordat u met de hogedrukpan aan de slag gaat. Een ondeskundig gebruik kan aanzienlijke schade veroorzaken.
- ► Laat niemand met de hogedrukpan werken, die de gebruiksaanwijzing niet van tevoren zorgvuldig heeft gelezen.
- ► Geef de hogedrukpan uitsluitend samen met de gebruiksaanwijzing door aan derden.

⚠ GEVAAR

Verstikkingsgevaar door verpakkingsmateriaal!

- ► Verpakkingsmateriaal mag niet worden gebruikt om mee te spelen. Hier bestaat verstikkingsgevaar.

Toezicht

- ► Laat de hogedrukpan tijdens het gebruik nooit onbeheerd achter.
- ► Gebruik de hogedrukpan niet in de nabijheid van kinderen.
- ► Deze hogedrukpan is niet geschikt voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een psychische, sensorische of geestelijke beperking en/of een gebrekkige kennis van het gebruik, tenzij deze personen worden begeleid door een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of door deze persoon worden geïnstrueerd over het gebruik van de hogedrukpan.

Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING

De onderstaande aanwijzingen in acht nemen om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ► De hogedrukpan kookt onder druk. Controleer voor het verwarmen of het drukdeksel correct is gesloten. Gebruik de hogedrukpan nooit met een los opgelegd deksel.
- ► Controleer elke keer voor gebruik of het veiligheidsventiel schoon is en goed werkt en controleer de drukregelaar en de pakkingring op zichtbare schade. Een beschadigde hogedrukpan mag niet worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING

De onderstaande aanwijzingen in acht nemen om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ► Gebruik de hogedrukpan niet om te frituren.

De onderstaande aanwijzingen in acht nemen om brandwonden te voorkomen:

- ► Pak de hogedrukpan uitsluitend vast bij de handgrepen en bediengingselementen. Gebruik zo nodig handschoenen of pannenlappen.
- ► Beweeg de hogedrukpan heel voorzichtig wanneer deze onder druk staat.
- ► Bij het veiligheidsventiel en de drukregelaar kan hete stoom uit de pan komen. Neem een veilige afstand tot de pan in acht.
- ► Doe de hogedrukpan niet te vol. Let op de MAX-markering binnenin de pan. Bij voedingsmiddelen die schuimen of die tijdens het garen uitzetten, zoals bijv. rijst, peulvruchten, bouillon of gedroogde groenten, mag u de hogedrukpan slechts voor de helft vullen.
- ► Geen appelmoes en compotes in de hogedrukpan bereiden, aangezien daarbij hete luchtbellen (stoom) kunnen ontstaan, die bij het openen van de hogedrukpan brandwonden kunnen veroorzaken.
- ► Tijdens het koken van vlees met huid niet in de huid prikken, zolang deze is opgezwollen. De hieruit spuitende kooksappen kunnen brandwonden veroorzaken.
- ► De hogedrukpan nooit aan de beugel van het drukdeksel optillen.

ATTENTIE

De onderstaande aanwijzingen in acht nemen, om materiële schade aan de hogedrukpan of de kookplaat te voorkomen:

- ► Verhit de hogedrukpan nooit zonder dat er vloeistof in zit, omdat de pan door oververhitting beschadigd kan raken. Vul de hogedrukpan minimaal met 1/4 l vloeistof.
- ► Gebruik het product nooit in de oven. Handgrepen, ventielen, pakkingen en veiligheidsvoorzieningen raken door de hoge temperaturen beschadigd.

De hogedrukpan veilig openen

⚠ WAARSCHUWING

De onderstaande aanwijzingen in acht nemen om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ► Open de hogedrukpan nooit met geweld. Open de pan nooit voordat de druk binnenin volledig tot de omgevingsluchtdruk is gedaald, zoals beschreven in het hoofdstuk De hogedrukpan openen.
- ► Schud in principe de hogedrukpan iedere keer voordat u de pan opent, zodat geen hete luchtbellen (stoom) kunnen opspatten en u geen brandwonden oploopt. Dit is vooral van belang tijdens het snel ontluchten.
- ► Houd tijdens het afvoeren van de stoom altijd handen, hoofd en lichaam uit de gevarenzone. De vrijkomende stoom kan brandwonden veroorzaken. Let hier vooral op bij het afvoeren van de druk met behulp van de drukregelaar.

Veiligheid tijdens het reinigen

⚠ WAARSCHUWING

Gevaar voor brandwonden!

- ▶ Laat de hogedrukpan elke keer helemaal afkoelen voordat u met de reiniging begint.

ATTENTIE

- ▶ Gebruik voor het reinigen van de hogedrukpan nooit scherpe voorwerpen of schurende reinigingsmiddelen.

Veiligheid tijdens reparaties en onderhoud

⚠ WAARSCHUWING

De onderstaande aanwijzingen in acht nemen om lichamelijk letsel te voorkomen:

- ▶ U mag geen enkele verandering aan de hogedrukpan aanbrengen. Voer in het bijzonder geen ingrepen aan de veiligheidsvoorzieningen uit, behalve de in deze gebruiks-aanwijzing vermelde reinigings-maatregelen. De ventielen niet oliën!
- ▶ Vervang de pakkingring regelmatig na ca. 400 kookbeurten of uiterlijk na 2 jaar door een origineel reserveonderdeel.
- ▶ Aan slijtage onderhevige onderdelen, die zichtbaar beschadigd zijn (bijv. scheuren, verkleuringen of vervormingen) of die niet meer goed passen, moeten onmiddellijk worden vervangen. Indien dit niet in acht wordt genomen heeft het invloed op de werking en de veiligheid van uw hogedrukpan.
- ▶ Defecte onderdelen mogen uitsluitend door originele reserveonderdelen worden vervangen. Allen bij deze onderdelen is gegarandeerd dat aan de veiligheidseisen wordt voldaan.
- ▶ Laat reparaties aan het product uitsluitend uitvoeren door een geautoriseerde leverancier of de klantenservice van de fabriek. Door ondeskundige reparaties kunnen grote gevaren voor de gebruiker ontstaan. Bovendien vervalt de aansprakelijkheid en aanspraak op garantie.

Reglementair gebruik

Dit product is bestemd voor het huishoudelijke gebruik bij het bereiden van gerechten op elektrische-, gas- en inductiefornuizen.
Een ander of daaraan voorbijgaand gebruik geldt als niet-reglementair.

⚠ WAARSCHUWING

Bij een niet-reglementair gebruik en of andersoortig gebruik kunnen gevaren van het product uitgaan.

- ▶ Het product mag uitsluitend reglementair worden gebruikt.
- ▶ De in deze gebruiksaanwijzing beschreven werkwijze aanhouden.

Ledere aansprakelijkheid is uitgesloten indien het product niet-reglementair werd gebruikt.
Hiervoor is uitsluitend de gebruiker zelf verantwoordelijk.

Gebruikte symbolen

⚠ GEVAAR

Wordt gebruikt voor een mogelijkerwijs gevaarlijke situatie, die ernstig lichamelijke letsel of de dood tot gevolg kan hebben.

- ▶ Neem de onderstaande aanwijzingen in acht om gevaarlijke situaties te voorkomen.

⚠ WAARSCHUWNG

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie, die lichamelijk letsel kan veroorzaken.

► Neem de onderstaande aanwijzingen in acht om gevaarlijke situaties te voorkomen.

ATTENTIE

Wordt gebruikt voor een mogelijk gevaarlijke situatie, die materiële schade kan veroorzaken.

► Neem de onderstaande aanwijzingen in acht om gevaarlijke situaties te voorkomen.

OPMERKING

► Een opmerking geeft aanvullende informatie, die het gebruik van het product kunnen vergemakkelijken.

Productbeschrijving

De hogedrukpan **i-Touch** is geschikt voor alle soorten fornuizen voor het bereiden van soep, stamppotten, groenten en vlees. Met behulp van het glazen deksel kunt u de hogedrukpan als een conventionele pan gebruiken.

Productoverzicht/ omvang levering

(zie de afbeeldingen op de linker uitklappagina)

1 Timer
2 Beugel drukdeksel
3 Ontgrendelings-/vergrendelingsknop
4 Vergrendeling drukdeksel
5 Veiligheidsventiel
6 Pakkingring
7 Drukregelaar
8 Ontluchtingsventiel drukregelaar
9 Drukdeksel
10 Glazen deksel
11 Sandwichbodem
12 Frame voor stoomelement
13 Stoomelement
14 Pan
15 Handgreep
16 Gebruiksaanwijzing (niet afgebeeld)

Voor het eerste gebruik

Controleren of alles is meegeleverd

1. Controleer of alles is geleverd en of er geen sprake is van zichtbare schade.
2. Meld onvolledige of beschadigde geleverde goederen onmiddellijk aan uw leverancier.

Voor het eerste gebruik

1. Maak alle onderdelen met warm afwaswater schoon, om eventuele productieresten te verwijderen.
2. Maak de pakkingring schoon en droog deze goed af.
3. Plaats de pakkingring in het drukdeksel zoals beschreven in het hoofdstuk ***De pakkingring plaatsen***.

Gebruik van de hogedrukpan

Het drukdeksel openen (afb. A1, A2, A4)

1. Druk de ontgrendelingsknop (3) in. De vergrendelingen van het drukdeksel (4) worden geopend.
2. Kantel de beugel (2) naar boven en verwijder het drukdeksel naar boven toe.

OPMERKING

► De vergrendelingen van het drukdeksel worden pas geopend, nadat de druk in de hogedrukpan volledig tot de omgevingsluchtdruk is verlaagd.

Het drukdeksel sluiten (afb. A1, A3)

1. Plaats het drukdeksel (9) met ingelegde pakkingring op de hogedrukpan. Zorg ervoor, om brandwonden door het ontsnappen van de stoom te voorkomen, dat het ontluchtingsventiel (8) van de drukregelaar niet in de richting van de handgreep van de pan wijst.
2. Druk de vergrendelingsknop (3) in. De vergrendelingen van het drukdeksel (4) worden gesloten. De hogedrukpan is nu klaar voor gebruik.

De pakkingring plaatsen

1. Plaats de pakkingring (6) zonder te verdraaien en zonder leemtes in het drukdeksel. De pakkingring moet vlak onder de naar de binnen gebogen rand van het roestvast stalen deksel liggen.

Het veiligheidsventiel controleren

Het veiligheidsventiel (5) geeft met behulp van de rode dop de druk in de hogedrukpan aan:

- **Rode dop onderin:** de hogedrukpan staat niet onder druk en kan worden geopend.
- **Rode dop bovenin:** de hogedrukpan staat onder druk en kan **NIET** worden geopend.

OPMERKING

► Controleer voor elk gebruik of het veiligheidsventiel gemakkelijk beweegt, door van onderen af tegen het ventiel te drukken. Het ventiel moet gemakkelijk naar boven kunnen worden geschoven en na het loslaten weer tot in de onderste stand vallen.

De timer instellen

1. Druk op de toets SET/STOP, om de timer in te schakelen. Op het display staat 00.
2. Druk net zo lang op SET/STOP, tot u het gewenste aantal minuten hebt ingesteld (maximaal 30 minuten). Om de tijd snel te verhogen kunt u de toets SET/STOP ingedrukt houden.
3. De tijd in de timer knippert en telt af. Vanaf de laatste 59 seconden wordt het aftellen in seconden weergegeven. Wanneer de tijd is verstreken, klinken er meerdere signalen.
4. Om het aftellen voortijdig te beëindigen, drukt u gewoon op de toets SET/STOP. Na het verstrijken van de tijd wordt de timer automatisch uitgeschakeld.

De vulhoeveelheden in acht nemen

OPMERKING

► Doe de hogedrukpan niet te vol. Let op de MAX-markering binnenin de pan. Bij voedingsmiddelen die schuimen of die tijdens het garen uitzetten, zoals bijv. rijst, peulvruchten, bouillon of gedroogde groenten, mag u de hogedrukpan slechts voor de helft vullen.

► Om stoom te kunnen vormen is een minimale hoeveelheid vloeistof (1/4 l) noodzakelijk, of u nu met of zonder stoomelement wilt garen.

Koken met de hogedrukpan

Voorbereidingen

1. Plaats eerst de ingrediënten in de hogedrukpan. Doe de hogedrukpan niet te vol.

2. Controleer of de pakkingring correct is geplaatst.
3. Sluit het drukdeksel van de hogedrukpan.
4. Plaats de hogedrukpan op het fornuis en zet deze op de hoogste stand.

De drukregelaar instellen (afb. B1 - 3)

De drukregelaar heeft drie instelmogelijkheden:

1 voor langzaam garen, bijv. vis of groente,

2 voor snel garen, bijv. vlees of stamppotten,

voor het snel ontluchten, zodat het deksel kan worden geopend.

OPMERKING

► Controleer de werking van de drukregelaar elke keer voordat u de pan gaat gebruiken. Draai de draaiknop proefsgewijs in elke stand en weer terug.

Opwarmen

Wanneer de vloeistof begint te koken, komt er stoom uit het veiligheidsventiel. Dit is normaal, omdat de druk op dat moment nog niet voldoende hoog is om het veiligheidsventiel te sluiten. Zodra deze druk is bereikt, komt de rode dop van het veiligheidsventiel – duidelijk zichtbaar in het kijkglaasje van het veiligheidsventiel (5) - omhoog.

1. Stel de drukregelaar in op de gewenste gaarstand.
2. Zodra er stoom uit de drukregelaar komt, moet u de verwarmingsstand van fornuis stapsgewijs terugdraaien, totdat er vrijwel geen stoom meer uit de drukregelaar komt. Vanaf dit tijdstip begint het garen.
3. Als er helemaal geen stoom meer uit de drukregelaar komt, moet u de verwarmingsstand van het fornuis opnieuw stapsgewijs verhogen. Zodra er weer een beetje stoom verschijnt, laat u het fornuis op die stand staan.

De hogedrukpan openen

Nadat de gaartijd is verstreken, moet eerst de druk in de hogedrukpan tot op de omgevingsluchtdruk worden verlaagd, voordat u de pan kunt openen.

OPMERKING

► De hogedrukpan kan alleen worden geopend, wanneer de druk in de hogedrukpan tot de omgevingsluchtdruk is verlaagd. U kunt dit zien doordat de rode dop van het veiligheidsventiel dan helemaal onderaan staat.

Langzame methode:

Wanneer de gaartijd bijna is beëindigd, schakelt u het fornuis uit en laat de pan langzaam afkoelen. De rode dop van het veiligheidsventiel daalt – duidelijk herkenbaar in het kijkglaasje (5).

OPMERKING

► Houd er rekening mee, dat de afkoeltijd onderdeel is van de gaartijd.

Snelle methode:

Om de hogedrukpan snel te laten afkoelen en de stoom snel te laten ontsnappen, moet u de drukregelaar in de stand Snel ontluchten zetten (afb. B3). De druk ontsnapt via het ontluchtingsventiel (8) op de drukregelaar.

⚠ WAARSCHUWING

Blijf op veilige afstand van de ontsnappende stoom, om brandwonden te voorkomen.

Stoomelement gebruiken

Voor het stomen van gevoelige levensmiddelen zoals vis of groente kan het stoomelement worden gebruikt.

Daarbij ligt het te garen product niet in het water, maar wordt voorzichtig door de opstijgende stoom gegaard.

1. Vul minimaal 1/4 liter water in de pan en plaats het meegeleverde draadframe in de pan.
2. Plaats het stoomelement met het te garen product op het draadframe.

Tips om energiebesparend te koken

- Gaar groenten en aardappelen met een minimale hoeveelheid water.
- Stem de grootte van de pan en de grootte van de kookplaat op elkaar af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand, wanneer de vloeistof in de pan begint te koken.
- Schakel de kookplaat enkele minuten voor het einde van de gaartijd uit en gebruik zo de restwarmte van het fornuis voor het kosteloos nagaren.

Aanwijzingen voor de gaartijd

De gaartijd begint wanneer de stoom gelijkmatig uit de drukregelaar komt. Als vuistregel geldt:

- De gaartijd in de hogedrukpan is ongeveer de helft korter dan bij het koken in een normale pan.
- Hoe kleiner de stukken van het te garen product, des te korter de gaartijd.

De in deze gebruiksaanwijzing genoemde gaartijden (pagina 50) dienen slechts als richtwaarden.

Reiniging en onderhoud

*Neem voordat u met de werkzaamheden begint de **veiligheidsaanwijzingen** (pagina 41) in acht!*

Hogedrukpan

- Gebruik voor de reiniging een normaal afwasmiddel en droog de hogedrukpan goed af.
- Gebruik geen schuurmiddelen of harde sponzen voor het reinigen, omdat deze krassen kunnen veroorzaken.

OPMERKING

► De pan, het stoomelement en het frame zijn geschikt voor vaatwasmachines.

Pakkingring

- Verwijder alle verontreinigingen grondig en droog de pakkingring goed af.
- Plaats de pakkingring weer in het drukdeksel.

OPMERKING

► De pakkingring mag niet in de vaatwasmachine worden afgewassen. Daardoor wordt het materiaal broos.

► Vervang de pakkingring regelmatig door een nieuwe (iedere één tot twee jaar, afhankelijk van de gebruiksfrequentie of zodra slijtageverschijnselen optreden), om een perfecte werking van de hogedrukpan te garanderen. Let daarbij in het bijzonder op broos materiaal, scheuren, kleurveranderingen, vervormingen en verhardingen.

Drukregelaar en veiligheidsventiel

- Na elk gebruik moeten de drukregelaar en het veiligheidsventiel grondig worden gereinigd.
- Houd de ventielen daarvoor onder stromen water. Controleer of het veiligheidsventiel schoon is en gemakkelijk beweegt, zoals in het hoofdstuk ***Het veiligheidsventiel controleren*** is beschreven. Verwijder aangekoekte etensresten met behulp van een klein naaldje.

OPMERKING

► Wanneer u verontreinigingen aan het veiligheidsventiel c.q. de drukregelaar niet zelf kunt verwijderen, moet u onmiddellijk contact opnemen met een gekwalificeerde servicemonteur of onze klantenservice.

► Om te voorkomen dat de ventielen worden beschadigd mag het drukdeksel van de hogedrukpan niet in de vaatwasmachine worden afgewassen.

Opslag

Wilt u de hogedrukpan gedurende langere tijd niet meer gebruiken, zet deze dan weg met het drukdeksel omgekeerd op de pan. Zo kan de pakkingring niet beschadigd raken.

Algemene aanwijzingen

Aansprakelijkheid/garantie

Naast de wettelijke aansprakelijkheidsverplichting verstrekt BEEM op sommige producten tevens een uitgebreide fabrieksgarantie. Wanneer dit van toepassing is, staat de desbetreffende informatie hetzij op de productspecifieke verpakking, hetzij bij het desbetreffende product op de website van BEEM. Op onze website www.beem.de staan de uitvoerige garantievoorwaarden, verkrijgbare toebehoren en reserveonderdelen evenals gebruiksaanwijzingen in verschillende talen.

Beperkingen van de aansprakelijkheid

Wij kunnen niet aansprakelijk worden gesteld voor schade of vervolgschade bij:

- het niet in acht nemen van de gebruiksaanwijzing,
- niet-reglementair gebruik,
- ondeskundige of ongeschikte behandeling,
- ondeskundig uitgevoerde reparaties,
- ongeoorloofde veranderingen,
- gebruik van vreemde onderdelen c.q. reserveonderdelen,
- gebruik van ongeschikte aanvullende onderdelen of toebehoren.

Recepten

Goulash

Benodigdheden voor 3-4 personen:

- 500 g varkens- en rundvlees
- 250 g uien
- 1 teentje knofloo
- 2 eetlepels olie
- 1 klein blik tomaten, in stukken
- 1 eetlepel maizena
- 350 ml groenteboullion
- Kruiden: zout, peper, gemalen rode paprika, iets tijm
- 1/2 beker zure room
- Iets witte wijn

Vlees wassen en in dobbelsteentjes snijden. Olie in de snelkookpan doen en de gehakte uien en de geperste knoflook

fruiten. Vervolgens het vlees toevoegen en ook goed aanbakken. Kruiden en tomaten bij het vlees doen en met groentebouillon opvullen. Sluit de pan. De gaartijd is op trap II ongeveer 15-20 minuten. Aan het einde van de gaartijd opent u de pan met de snelle methode. Bind het mengsel met zure room en de maizena en maak het met iets witte wijn op smaak af.

Gebraden varkensvlees

Benodigdheden voor 4-5 personen:

- 2 eetlepels olijfolie
- 1 kg varkensvlees
- 1 l groenteboullion
- 1 groene paprika
- 1 rode paprika
- 1 courgette
- 5 kleine worteltjes
- zout, peper
- 1 beker zure room

Het varkensvlees van alle kanten in de hele olie aanbraden. Groentebouillon toevoegen en met zout en peper kruiden. Sluit de snelkookpan en laat het vlees op trap II 30 minuten garen. Open de pan met de snelle methode en voeg de gewassen, geschilde en klein gesneden groenten toe. Sluit het deksel weer en laat het vlees nog 10 minuten garen (trap I). Na afloop van de tweede gaartijd maakt u de jus op smaak af en voegt u de zure room toe.

Gortesoep

Benodigdheden voor 4 personen:

- 250 g ham
- 2 eetlepels olijfolie
- 1 1/2 l groenteboullion
- 500 g prei
- ½ pak gort
- 1 kg aardappelen
- 4 worstjes

De ham in dobbelsteentjes snijden en in de olie aanbraden, vervolgens de groen-tebouillon toevoegen. De gewassen en gesneden prei toevoegen en de gort instrooien. Sluit de pan en laat de soep op trap II 30 minuten sudderen. Open de pan met de snelle methode en doe de geschilde en in dobbelsteentjes gesneden aardappelen bij de soep. Sluit de pan weer en laat de soep op trap II nog 10 minuten doorkoken. Na de gaartijd de pan openen (snelle methode) en de worstjes in de soep opwarmen.

Garnalenrisotto

Benodigdheden voor 3-4 personen:

- 3 eetlepels olie
- 1 ui
- 2 teentjes knofloo
- 400 g rijst voor risotto
- 800 ml groenteboullion
- 200 ml witte wijn
- 3 porties garnalen
- Iets peterselie en rozemarijn, gehakt
- Zout en peper

Olijfolie in de snelkookpan doen en de klein gesneden ui en de geperste knoflook fruiten. Voeg de rijst toe en vervolgens het zout en de groentebouillon. Sluit de pan; de gaartijd op trap II is ongeveer 10 minuten. Open de pan (snelle methode) en voeg de garnalen en de gehakte kruiden toe. Breng de risotto al roerende aan de kook. Maak het geheel met iets zout en peper af.

Linzensoep

Benodigdheden voor 4 personen:

- 2 eetlepels olie
- 1 ui, 1 prei, 3 worteltjes
- 1/4 knolselderij
- 250 g linzen
- 5 aardappelen
- zout, peper, tijm
- 1 l groenteboullion
- 1 theelepel azijn

De ui schillen en in dobbelsteentjes snijden, de groenten schoonmaken en in stukjes snijden. Aardappelen schillen en in grotere stukken snijden. Olie in de snelkookpan doen en het uitje erin fruiten. Aardappelen, groenten en de linzen toevoegen en met de groentebouillon opvullen. Het geheel met de kruiden en specerijen op smaak afmaken. Sluit de pan. De gaartijd op trap II is ongeveer 10 minuten. Open de pan en doe ten slotte de azijn bij de linzen.

	Levensmiddelen	Gaartrap	Gaartijd in minuten
Vlees, gevogelte, vis	Gebraden varkensvlees	II	25-30
	Varkensgoulash	II	15-20
	Gebraden kalfsvlees	II	15-20
	Rundergoulash	II	15-20
	Soepvlees van rund (runderschenkel)	II	20-25
	Gebraden rundvlees	II	30-40
	Soepkip	II	25-35
	Kippenborst	II	10-15
	Visfilet, Schaaldieren, garnalen	I	3-8
Groenten in de stomer	Bloemkool in roosjes	I	2-3
	Sperziebonen, vers	I	4-7
	Koolrabi in stukjes	I	4-8
	Witte, rode kool, savooie kool, gesneden	I	7-10
	Aardappelen in partjes	I	8-10
	Aardappelen, heel	I	12-15
Peulvruchten	Linzen	II	10-15
	Erwten, witte bonen	II	12-16
	Rijst	II	6-10

Содержание

Указания по технике безопасности . 51
Описание продукта 54
Перед началом эксплуатации 54
Обращение со скороваркой 54
Приготовление в скороварке 56
Очистка и уход 57
Хранение 58
Общие указания 58
Рецепты 59

Уважаемый клиент,

перед использованием скороварки прочтите содержащиеся в настоящем руководстве по эксплуатации указания по безопасному и надлежащему использованию скороварки, а также очистке и уходу.

Раскройте развороты в начале и в конце руководства по эксплуатации, чтобы наглядно видеть рисунки во время чтения.

Сохраните настоящее руководство по эксплуатации для последующего использования и передайте его вместе с продуктом следующему владельцу.

Указания по технике безопасности

Общие указания по технике безопасности

- ► Перед началом работы со скороваркой полностью прочтите настоящее руководство по эксплуатации и все содержащиеся в нем указания. Ненадлежащее использование может привести к серьезному ущербу.
- ► Не передавайте скороварку человеку, не ознакомившемуся предварительно с руководством по эксплуатации.
- ► Передавайте скороварку третьим лицам только вместе с руководством по эксплуатации.

⚠ ОПАСНОСТЬ

Опасность удушья материалами упаковки!

- ► Запрещается играть с материалами упаковки. Существует опасность удушья.

Надзор

- ► Во время эксплуатации не оставляйте скороварку без надзора.
- ► Используйте скороварку вдали от детей.
- ► Данная скороварка не предназначена для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, а также в случае недостатка опыта и/или знаний, за исключением случаев, когда они находятся под контролем людей, отвечающих за их безопасность, или получили от них указания по использованию скороварки.

Безопасное использование

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм необходимо соблюдать следующие указания:

- ► Скороварка готовит под давлением. Перед разогревом проверьте правильность положения крышки. Никогда не используйте скороварку с незакрепленной крышкой.
- ► Каждый раз перед использованием проверяйте предохранительный клапан, регулировочный клапан, а также уплотнительное кольцо на чистоту и работоспособность, а скороварку на наличие видимых

повреждений. Не вводите в эксплуатацию поврежденную скороварку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм необходимо соблюдать следующие указания:

► Не используйте скороварку в качестве фритюрницы.

Во избежание ошпаривания/ожогов необходимо соблюдать следующие указания:

► Берите скороварку только за предназначенные для этого ручки. При необходимости используйте рукавицы или кухонное полотенце.

► Обращайтесь очень осторожно со скороваркой, когда она находится под давлением.

► Возможен выход горячего пара из предохранительного и регулировочного клапана. Соблюдайте безопасное расстояние до продукта.

► Не переполняйте скороварку. Соблюдайте маркировку MAX внутри скороварки. Продукты, вспенивающиеся или увеличивающиеся в объеме во время приготовления, например, рис, бобовые, бульоны или сухие овощи, при заполнении не должны превышать половину объема скороварки.

► Не готовить в скороварке яблочное пюре и компоты, поскольку при этом могут образовываться паровые пробки, которые могут привести к ошпариванию при открывании скороварки.

► При варке мяса с кожей не прокалывать кожу, пока она находится во вздутом состоянии. Брызги горячего сока могут вызвать ожоги.

Никогда не переносите скороварку за скобу прижимной крышки.

ВНИМАНИЕ

Во избежание повреждения скороварки или плиты необходимо соблюдать следующие указания:

► Никогда не нагревайте скороварку без жидкости, поскольку перегрев может ее повредить. Наливайте в скороварку не менее 1/4 л жидкости.

► Никогда не используйте продукт в духовке. Ручки, клапаны, уплотнения и предохранительные устройства повредятся из-за высоких температур.

Безопасное открывание скороварки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм необходимо соблюдать следующие указания:

► Никогда не открывайте скороварку принудительно. Не открывайте ее до тех пор, пока внутреннее давление полностью не снизится, как описано в главе ***Открывание скороварки***.

► Во избежание образования паровых пробок и последующего ожога тщательно встряхивайте скороварку каждый раз перед открыванием. Это особенно важно при быстром выпаривании.

► При выпаривании держите руки, голову и туловище подальше от опасной зоны. Выходящий пар может нанести повреждения. Помните об этом особенно при спуске давления с помощью регулировочного клапана.

Безопасность при очистке

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Опасность ожога!

- ► Перед очисткой давайте скороварке остыть.

ВНИМАНИЕ

- ► Для очистки скороварки не используйте острые предметы или агрессивные чистящие средства.

Безопасность при ремонте и техобслуживании.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание травм необходимо соблюдать следующие указания:

- ► Не вносите никаких изменений в конструкцию скороварки. Не производите манипуляций с предохранительными приспособлениями, за исключением мер по очистке, приведенных в данном руководстве по эксплуатации. Не допускайте попадания масла на клапаны!
- ► Регулярно заменяйте уплотнительное кольцо на оригинальное запасное кольцо примерно после 400 использований или не реже одного раза в 2 года.
- ► Изнашиваемые детали с заметными повреждениями (например, трещины, изменение цвета или деформации) или неправильной посадкой подлежат незамедлительной замене. Несоблюдение этого условия снижает работоспособность и безопасность скороварки.
- ► Неисправные компоненты должны заменяться только оригинальными запасными частями. Только эти запчасти гарантируют выполнение требований безопасности.
- ► Ремонт продукта должен производиться только у авторизованных дилеров или в заводской сервисной службе. Ненадлежащий ремонт может стать причиной серьезной опасности для пользователя. Как минимум теряют силу гарантийные обязательства.

Использование по назначению

Данный продукт предназначен для не промышленного приготовления блюд на электрических, газовых и индукционных плитах. Любое иное или выходящее за рамки указанного использование считается использованием не по назначению.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При использовании не по назначению и/или использовании в иных целях продукт может представлять опасность.

- ► Продукт использовать исключительно по назначению.
- ► Соблюдать указания, содержащиеся в данном руководстве по эксплуатации.

В случае использования не по назначению любые претензии относительно понесенного в результате ущерба исключены. Риск несет только пользователь.

Используемые символы

⚠ ОПАСНОСТЬ

Используется для обозначения возмож-ной опасной ситуации, которая может привести к тяжелым травмам или летальному исходу.

► Во избежание опасности необходимо соблюдать приведенные ниже указания

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к травмам.

► Во избежание опасности необходимо соблюдать приведенные ниже указания.

ВНИМАНИЕ

Используется для обозначения возможной опасной ситуации, которая может привести к материальному ущербу.

► Во избежание опасности необходимо соблюдать приведенные ниже указания.

УКАЗАНИЕ

► Указание обозначает дополнительную информацию, которая облегчает обращение с продуктом.

Описание продукта

Скороварка **i-Touch** подходит для приготовления супов, рагу, овощей и мяса на всех типах плит. Со стеклянной крышкой вы можете использовать скороварку как обычную кастрюлю.

Обзор продукта/комплект поставки

1 Таймер
2 Скоба прижимной крышки
3 Кнопка закрывания / открывания
4 Фиксатор крышки скороварки
5 Предохранительный клапан
6 Уплотнительное кольцо
7 Регулировочный клапан
8 Регулировочный клапан для спуска давления
9 Прижимная крышка
10 Стеклянная крышка
11 Многослойное капсулированное дно
12 Подставка вставки для приготовления на пару
13 Вставка для приготовления на пару
14 Кастрюля
15 Ручка
16 Руководство по эксплуатации (без рисунка)

Перед началом эксплуатации

Перед началом эксплуатации

1. Проверьте содержимое на комплектность и видимые повреждения.
2. Сообщите своему поставщику о продукте, поставленном в неполном или поврежденном виде.

Перед первым использованием

1. Для удаления всех производственных остатков промойте все детали под теплой проточной водой.
2. Очистите уплотнительное кольцо и хорошо его просушите.
3. Вставьте уплотнительное кольцо в крышку, как описано в главе **Установка уплотнительного кольца**.

Обращение со скороваркой

Открывание крышки (рис. A1, A2, A4)

1. Нажмите кнопку открывания (3). Фиксаторы прижимной крышки скороварки (4) откроются.

2. Откиньте скобу (2) вверх и снимите прижимную крышку скороварки движением вверх..

УКАЗАНИЕ

► Фиксаторы прижимной крышки откроются только тогда, когда давление в скороварке полностью сбросится.

Закрывание крышки (рис. A1, A3)

1. Установите прижимную крышку скороварки (9) с вложенным уплотнительным кольцом на скороварку. Во избежание ожогов при выходе пара следите за тем, чтобы сброс давления (8) регулировочного клапана не указывал в направлении ручки скороварки.
2. Нажмите кнопку закрывания (3). Фиксаторы прижимной крышки скороварки (4) закроются. Теперь скороварка готова к работе.

Установка уплотнительного кольца

1. Вставьте уплотнительное кольцо (6) в крышку без проворотов и зазоров. Уплотнительное кольцо должно ровно располагаться под вогнутыми закраинами крышки из высококачественной стали.

Проверка предохранительного клапана

Красный колпачок предохранительного клапана (5) показывает давление в скороварке:

- **Красный колпачок снизу:** скороварка находится не под давлением и может быть открыта.
- **Красный колпачок сверху:** скороварка находится под давлением и **НЕ** может быть открыта.

УКАЗАНИЕ

► Перед каждым использованием проверяйте предохранительный клапан на легкость хода, нажимая на клапан снизу. Он должен легко перемещаться вверх, а после его отпускания снова опускаться вниз.

Настройка таймера

1. Для настройки таймера нажмите кнопку SET/STOP. На дисплее появится 00.
2. Снова нажимайте кнопку SET/STOP, пока не появится нужное значение в минутах (максимум 30 мин). Для ускорения процесса удерживайте кнопку SET/STOP нажатой.
3. Время на таймере мигает и увеличивается. Индикация для последних 59 секунд является посекундной. Когда время истекает, раздаются несколько сигналов.
4. Чтобы досрочно остановить время, нажмите кнопку SET/STOP. После истечения времени таймер автоматически отключается.

Соблюдение объема заполнения

УКАЗАНИЕ

► Не переполняйте скороварку. Соблюдайте маркировку MAX внутри скороварки. Продукты, вспенивающиеся или увеличивающиеся в объеме во время приготовления, например, рис, бобовые, бульоны или сухие овощи, при заполнении не должны превышать половину объема скороварки.

► Для парообразования требуется минимальный объем заполнения (1/4 литра), независимо от использования вставки для приготовления на пару.

Приготовление в скороварке

Подготовка

1. Положите ингредиенты в скороварку. Не переполняйте скороварку.
2. Проверьте правильность положения уплотнительного кольца.
3. Закройте крышку скороварки.
4. Поставьте скороварку на плиту и включите плиту на максимальный уровень.

Настройка регулировочного клапана (рис. B1-3)

Существует три возможности настройки регулировочного клапана:

1 Для медленного приготовления, например, рыбы или овощей,

2 Для быстрого приготовления, например, мяса или рагу,

Для быстрого выпаривания, при этом крышка должна быть открыта.

УКАЗАНИЕ

► Перед каждым использованием проверяйте работоспособность регулировочного клапана. Поверните ручку в каждое положение и назад.

Нагрев

В начале приготовления пар выходит из предохранительного клапана. Это нормально, поскольку к этому моменту давление еще не достаточное, чтобы закрыть предохранительный клапан. При достижении давления красный колпачок предохранительного клапана поднимается - видно в смотровом окошке предохранительного клапана (5).

1. Настройте желаемый уровень готовки на регулировочном клапане.
2. Когда из регулировочного клапана начинает выходить пар, убавьте температуру конфорки до тех пор, пока пар практически перестанет выходить. В этот момент начинается приготовление.
3. Когда из регулировочного клапана перестает выходить пар, снова прибавьте температуру конфорки. Когда снова появится небольшое количество пара, сохраните настройку плиты.

Открывание скороварки

По истечении времени приготовления прежде, чем открывать скороварку, в сначала необходимо снизить давление.

УКАЗАНИЕ

► Скороварка открывается только в том случае, если давление полностью сброшено. Об этом свидетельствует красный колпачок предохранительного клапана, который находится в самом низу.

Медленный способ:
Если время приготовления практически завершено, выключите конфорку и дайте скороварке медленно остыть. Красный колпачок предохранительного клапана опустится – видно в смотровом окошке (5).

УКАЗАНИЕ

► Помните о том, что приготовление продолжается даже во время остывания.

Быстрый способ:
Для быстрого охлаждения и выпаривания скороварки установите регулировочный клапан в положение быстрого выпаривания (Рисунок B3). Давление сбросится с помощью спуска давления (8) на регулировочном клапане.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Во избежание ожогов находитесь на безопасном расстоянии от выходящего пара.

Использование вставки для приготовления на пару

Для приготовления на пару чувствительных продуктов, например, рыбы или овощей можно использовать специальную вставку. Во время приготовления продукт находится не в воде, а бережно готовится на поднимающемся водяном пару.

1. Залейте не менее 1/4 литра воды в скороварку и установите в нее прилагаемый проволочный каркас.
2. Расположите на каркасе вставку для приготовления на пару с продуктами.

Советы по экономии энергии при приготовлении

- Готовьте овощи и картофель с минимальны количеством воды.
- Используйте конфорку размером, соответствующим размеру скороварки.
- Своевременно убавляйте температуру конфорки при кипении.
- Используйте остаточное тепло плиты для бесплатного доведения до готовности и выключайте плиту за несколько минут до окончания приготовления.

Указания по времени приготовления

Время приготовления отсчитывается с момента равномерного выхода пара из регулировочного клапана.
Простейшее правило таково:

- Время приготовления в скороварке меньше времени приготовления в стандартной кастрюле практически вдвое.
- Чем меньше продукт, тем быстрее он готовится.

В данном руководстве по эксплуатации (стр. 61) приводится лишь ориентировочное время приготовления.

Очистка и уход

Перед началом работ ознакомьтесь с **указаниями по технике безопасности** *(стр. 51)!*

Скороварка

- Для очистки используйте стандартные моющие средства и тщательно просушивайте скороварку.
- Не используйте для очистки абразивные средства или жесткие губки, поскольку они царапают поверхность.

УКАЗАНИЕ

▶ Скороварка, вставка для приготовления на пару и ее каркас подходят для мытья в посудомоечной машине.

Уплотнительное кольцо

- Тщательно удалите все загрязнения и просушите уплотнительное кольцо.
- Снова вставьте уплотнительное кольцо в крышку.

УКАЗАНИЕ

- ► Не кладите уплотнительное кольцо в посудомоечную машину. Это повредит его материал.
- ► Для обеспечения безупречной работы скороварки регулярно заменяйте уплотнительное кольцо на новое (каждые один, два года, в зависимости от частоты использования, или при возникновении следов износа). Обращайте особое внимание на хрупкость материала, трещины, изменения цвета, деформации и уплотнения.

Регулировочный и предохранительный клапан

- После каждого использования необходимо тщательно очищать регулировочный и предохранительный клапан.
- Для этого подержите клапаны под проточной водой. Проверьте предохранительный клапан на чистоту и легкость хода, как описано в главе ***Проверка предохранительного клапана***. Удалите отложившиеся остатки пищи небольшой иглой.

УКАЗАНИЕ

- ► Если загрязнения на предохранительном или регулировочном клапане не удаляются, обратитесь непосредственно в квалифицированный сервисный центр или в нашу сервисную службу.
- ► Во избежание повреждения клапанов не очищайте крышку скороварки в посудомоечной машине.

Хранение

Если продукт не используется в течение длительного времени, храните крышку на скороварке в перевернутом положении, чтобы не повредить уплотнительное кольцо.

Общие указания

Поручительство/гарантия

Наряду с законодательной обязанностью предоставления гарантии компания BEEM дает дополнительную расширенную гарантию производителя на некоторые продукты. При предоставлении этой гарантии соответствующие данные можно найти на упаковке продукта, в рекламных материалах или на веб-сайте компании BEEM в разделе данного продукта.
На нашем веб-сайте www.beem.de содержатся подробные гарантийные условия, доступные принадлежности и запчасти, а также руководства по эксплуатации на различных языках.

Ограничения ответственности

Мы не несем ответственность за повреждения или их последствия при:

- несоблюдении руководства по эксплуатации,
- использовании не по назначению,
- нерегулярном или ненадлежащем уходе,
- ненадлежащем ремонте,
- неразрешенных изменениях,
- использовании деталей или запчастей сторонних производителей,
- использовании не предназначенного дополнительного оборудования или принадлежностей.

Рецепты

Гуляш

Ингредиенты на 3-4 порции:

- 500 г свинины и говядины
- 250 г лука
- 1 зубчик чеснока
- 2 ст. л. растительного масла
- 1 небольшая банка нарезанных томатов
- 1 ст. л. картофельной муки
- 350 мл овощного бульона
- Специи: соль, перец, измельченная красная паприка, немного тимьяна
- ½ стакана сметаны
- немного белого вина

Мясо вымыть и нарезать небольшими кусочками. Налить масло в скороварку и припустить в нем мелко нарезанный лук и выдавленный чеснок. Затем добавить мясо и хорошо протушить. Добавить к мясу специи и томаты и залить овощным бульоном. Закрыть крышку и готовить на II уровне ок. 15-20 мин. В конце открыть крышку быстрым способом. Добавить в гуляш сметану и картофельную муку и приправить небольшим количеством белого вина.

Жаркое из свинины

Ингредиенты на 4-5 порции:

- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 кг свинины для жаркого
- 1 л овощного бульона
- 1 зеленый перец
- 1 красный перец
- 1 цуккини
- 5 небольших морковей
- соль, перецй
- 1 стакан сметаны

Хорошо обжарить свинину в масле со всех сторон. Залить овощным бульоном и приправить солью и перцем. Закрыть скороварку и оставить тушиться на II уровне на 30 мин. Открыть крышку быстрым способом и добавить вымытые, очищенные и мелко нарезанные овощи. Снова закрыть крышку и дать потушиться еще 10 мин (уровень I). Затем попробовать соус и добавить сметану.

Перловый суп

Ингредиенты на 4 порции:

- 250 г свинины
- 2 ст. л. оливкового масла
- 1 ½ л овощного бульона
- 500 г лука
- ½ пакета перловой крупы среднего размера
- 1 кг картофеля
- 4 сосиски

Свинину нарезать кубиками и обжарить в масле, затем залить овощным бульоном. Добавить вымытый и нарезанный лук и засыпать перловую крупу. Закрыть скороварку и оставить суп вариться на II уровне на 30 мин. Открыть крышку быстрым способом и добавить в суп очищенный и нарезанный кубиками картофель. Закрыть скороварку и оставить суп вариться на II уровне еще на 10 мин. Затем открыть крышку (быстрый способ), попробовать суп и разогреть в горячем супе сосиски.

Ризотто с крабами

Ингредиенты на 3-4 порции:

- 3 ст. л. растительного масла
- 1 луковица
- 2 зубчика чеснока
- 400 г риса для ризотто
- 800 мл овощного бульона
- 200 мл белого вина
- 3 порции крабов
- нарезанная петрушка и розмарин
- соль и перец

Налить оливковое масло в скороварку и пассировать в нем мелко нарезанный лук и выдавленный чеснок до прозрачности. Добавить рис, приправить солью и залить овощным бульоном, а также белым вином. Закрыть крышку и готовить на II уровне ок. 10 мин. Открыть крышку (быстрый метод) и добавить крабов и нарезанную зелень. Оставить ризотто готовиться при постоянном помешивании. Попробовать блюдо, посолить и поперчить.

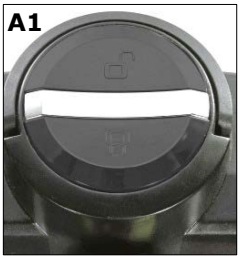
Чечевичный суп

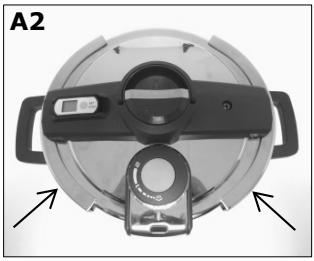
Ингредиенты на 4 порции:

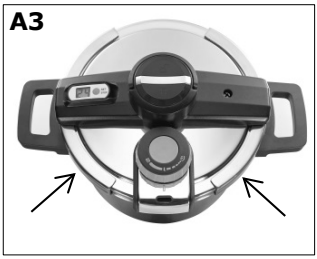
- 2 ст. л. растительного масла и 1 луковица
- 1 стебель лука-порея, 3 моркови
- ¼ клубня сельдерея
- 250 г чечевицы
- 5 картофелин
- соль, перец, тимьян
- 1 л овощного бульона
- 1 ст. л. уксуса

Лук очистить и нарезать кубиками, овощи очистить и нарезать кусочками. Картофель очистить и нарезать крупными кубиками. Налить в скороварку растительное масло и припустить в нем лук. Добавить картофель, овощи и чечевицу и залить овощным бульоном. Приправить и добавить пряности. Закрыть крышку. Готовить на II уровне ок. 10 мин. Открыть крышку и в конце добавить уксус.

	Продукты	уровень готовки	время приготовления в минутах
Мясо, птица, рыба	Жаркое из свинины	II	25-30
	Гуляш из свинины	II	15-20
	Жаркое из телятины	II	15-20
	Гуляш из говядины	II	15-20
	Говядина для супа (голень)	II	20-25
	Жаркое из говядины	II	30-40
	Курица для супа	II	25-35
	Куриная грудка	II	10-15
	Рыбное филе, ракообразные, креветки	I	3-8
овощи на пару	Цветная капуста соцветиями	I	2-3
	Зеленая фасоль, свежая	I	4-7
	Кольраби кусочками	I	4-8
	Белокочанная, краснокочанная, савойская капуста, нарезанная	I	7-10
	Картофель, разрезанный на четыре части	I	8-10
	Картофель, целиком	I	12-15
бобовые	Чечевица	II	10-15
	Горох, белая фасоль	II	12-16
	Рис	II	6-10


A1


A2


A3

A4

B1

B2

B3

(DE) Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma BEEM, dass sich dieses Produkt in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen und den übrigen einschlägigen Bestimmungen der Richtlinie 97/23/EG befindet. Eine vollstä - dige Konformitätserklärung erhalten Sie auf Anfrage bei unserem Kundenservice.

(EN) Declaration of Conformity

BEEM hereby declares that this ap-pliance complies with the fundamental requirements and other relevant provisions of the 97/23/EC directive. You will receive a complete declaration of conformity upon request.

(FR) Déclaration de conformité

La société BEEM déclare par la pré-sente que ce produit est conforme aux exigences fondamentales et autres dispo-sitions pertinentes de la Directive 97/23/CE. Notre service clientèle peut vous fournir sur demande une déclaration de conformité complète.

(ES) Declaración de conformidad

Mediante la presente, BEEM declara que este producto cumple con los requisitos básicos y las demás disposiciones relevantes de la directiva 97/23/CE. Puede obtener una declaración de conformidad completa a petición en nuestro servicio de atención al cliente.

(NL) Conformiteitsverklaring

De firma BEEM verklaart bij dezen dat dit product voldoet aan de fundamentele ei-sen en overige relevante bepalingen van de richtlijn 97/23/EG. Een volledige conformi-teitsverklaring is op aanvraag verkrijgbaar bij onze klantenservice.

(RU) Декларация о соответствии нормам ЕС

Настоящим компания BEEM заявляет, что данное изделие полностью соответ-ствует основополагающим требованиям и другим действующим положениям Ди-рективы ЕС 97/23/EG. Полную Деклара-цию о соответствии нормам ЕС вы може-те запросить в нашей сервисной службе.

Ersatzteile und Zubehör - Spare parts and accessories - Pièces de rechange et accessoires - Piezas de repuesto y accesorios - Reserveonderdelen en accessoires - Запасные части и принадлежности

Ersatzteile und Zubehör erhalten Sie über unsere Homepage oder auf Anfrage bei unserem Kundenservice.
Spare parts and accessories are available on our homepage or on request from our customer service.
Vous pouvez obtenir les accessoires et les pièces de rechange via notre site Web ou sur demande auprès de notre service après-vente.
Los repuestos y accesorios los puede adquirir en nuestra página web a petición en nuestro servicio técnico autorizado.
Onderdelen en toebehoren zijn verkrijgbaar via onze homepage of op aanvraag bij onze klantenservice.
Запасные части и принадлежности, а также информацию об изделиях можно заказать у продавца или по указанному адресу сервисной службы.

Kundenservice:
Customer service:
Bureaux de service après-ventes:
Centros de atención al cliente:
Klantenservice:
Сервисные центры:

BEEM
Blitz-Elektro-Erzeugnisse Manufaktur Handels-GmbH
Abt. Kundenservice
Dieselstraße 19-21
61191 Rosbach v.d.H.
Germany

Fon +49 (0)60 03-91 13 88 88
Fax +49 (0)60 03-91 13 99 99
(Kosten laut Konditionen des Vertragspartners für Festnetzanschlüsse oder Mobilfunkanschlüsse)

E-Mail: kundenservice@beem.de
Homepage: www.beem.de

© 2014 by BEEM

Druckfehler vorbehalten.
Subject to printing error.
Sous réserve d'erreurs d'impression.
Queda reservado el derecho por errores de impresión.
Drukfouten voorbehouden.
Возможны опечатки.

Technische Änderungen vorbehalten.
Subject to technical modifications
Sous réserve de modifications techniques
Reservado el derecho a realizar modificaciones técnicas
Technische wijzigingen voorbehouden.
Возможны технические изменения.

Für Kundenservicestellen in anderen Ländern kontaktieren Sie bitte Ihren Händler.
For service in other countries contact your local dealer.
Pour les bureaux de service après-vente dans d'autres pays, veuillez contacter votre vendeur.
Para obtener información sobre los centros de atención al cliente en otros países, póngase en contacto con su distribuidor.
Neem voor klantenservice in andere landen contact op met uw dealer.
Адреса центров сервисного обслуживания в других странах можно получить у местного торгового представителя.

BA_i-Touch_2014-10-27_BZ